



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ GÜZELİ

4 adet tavuk göğüs
2 adet yumurta
100 gr kaşar peyniri
1 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı ayçiçek yağı
Karabiber
Tuz

Tavuk göğsünü enlemesine koparmadan bıçakla açıp döverek incelttikten sonra tuz, karabiber ve rende kaşar koyarak tekrar kapatıp önce çırpılmış yumurtaya ve una daha sonra tekrar yumurtaya ve galeta ununa batırarak kızgın sıvı yağda çevirerek kızartılır.

Servis tabağına alınıp arzuya göre pilav ve kızarmış patates ile servis edilir.servisten hemen önce etin üzerine kabuğu soyulmuş ince bir dilim limon, tereyağı ve siyah zeytin konulmalıdır.