



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ HELENA

2 adet Lezita But ızgara
5 dal pazı
1 baş kuru soğan
3 diş sarımsak
1 tutam muskat cevizi
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar
4 dilim cheddar peyniri
3 adet kiraz domates
Sos için:
5 dal ince kıyılmış maydanoz
2 dal ince kıyılmış taze soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı sirke
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber

Bir kaseinin içinde tüm sos malzemelerini karıştırın ve sos kabına alın. Döküm tavada Lezita Tavuk Budununun her iki tarafını 2[?]şer dakika mühürleyin ve bir köşeye alın. Ayrı bir tavada kuru soğan, sarımsak ve pazıyı soteleyin. Kaşar peyniri, tuz, biber ve muskat cevizi ile lezzetlendirin. Mühürlenmiş Lezita Tavuk Budunu tepsiye alın. Üzerine harcı ve cheddar peynirini ekleyin. Aynı işlemi tekrar yaparak bir kat daha çıkın. Yanlarına kiraz domatesleri de koyarak 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra sos ve domates ile servis edin.

