



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PİLİÇ KİEVSKI

1 paket pane harcı  
200 ml acı sos  
200 gr barbekü çeşnisi  
150 gr fesleğen  
100 gr macun bulyon  
600 gr Kemikli tavuk göğüs  
1 bağ maydonoz  
Kızartma yağı

Temizlenmiş kemikli tavuk göğsünü Macun Bulyon ve Barbekü Çeşnisi ile marine edin.  
50 gr yağı hafif yumuşatın, Fesleğen'i ve maydanozu karıştırın.  
Tavuk göğsünün alt tarafından bir bıçak yardımı ile ileriye doğru delik açın.  
Yağlı karışımı, tavuğun açmış olduğunuz bölümüne kalıp şeklinde doldurun.  
Tavuşu Pane Harcı ile paneleyin. Yağda kızartın.  
Acisos ile isteğe göre dilim olarak servis edin.

---