



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİEVSKİ

Piliç göğüs eti et dövücü ile inceltirir. Üzerine ince bir tabaka halinde buzlukta dondurulmuş tereyağı yayılır. Tuz ve karabiber serpilip rulo şeklinde sarılır. Önce una sonra çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa bulayıp kızdırılmamış ama sıcak yağda 20-25 dakika kızartılır. Haşlanmış patatesler küp küp doğranır. Kornişon turşu ve yeşil soğanlar doğranır. Mayonez, tuz, karabiber ve hardal eklenip harmanlanır. Robotta ezilmiş ıspanak beşamel sosla karıştırılır. Kievski kızarmış ekmeğin üzerinde yanında patates garnisi ve üzerine ekşi krema sıkılmış ıspanak garnisi ile birlikte sunulur.

© lezzetler.com tarif no:40537 • adı:Kievski • gönderen:Saadet • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:08