



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ MÜCVER

1 pilicin göğüs eti
2 kaşık Sana yağı
2 adet patates
2 adet soğan
5 adet taze soğan
100 g kaşar peynir
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 bardak sıvı yağ
½ demet dereotu
½ demet maydanoz
½ demet taze nane
1 çay kaşığı karbonat
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayın. Haşlanan patateslerin kabukları soyup iyice ezin. Pilicin göğüs etini küçük küçük doğrayın. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Taze soğanı ince ince doğrayın. Kaşar peyniri rendeleyin. Maydanoz, nane ve dereotunu ince ince kıyın. Bir kâsede yumurtaları telle çırpın.

Bir tavada Sana yağın eritin. Kuru soğanları koyup öldürün. Soğanlar diriliğini kaybedince pilic etlerini koyup sote edin.

Bir kâseye ezilmiş patatesleri, sote edilmiş pilic etini, taze soğanı, rende kaşarı, maydanoz, dereotu, nane, çırpılmış yumurtayı, unu, kırmızıbiberi, karabiberi ve tuzu koyup karıştırın. Bir fincanda limon suyu ile karbonatı eritip karışıma ilave edin. İyice karıştırın.

Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Harçtan kaşık koyup her iki tarafını da kızartın. Kızaran mücveri kâğıt havlu üzerine çıkartın. Yağları süzülünce servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.

ML® Piliç Mücveri (görsel)