



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ MÜCVER

1 adet tavuk göğsü
2 adet patates
1 adet kuru soğan
2 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı karbonat
Yarım çay fincanı kaşar peyniri rendesi
2 adet yumurta
Yarım çay fincanı un
Kızartmak için sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Tavuk göğsünü yıkayıp biraz su ile haşlayıp ince ince doğrayın. Patatesleride haşlayıp rendeleyin. Maydanozu ince kıyın. Kuru soğanı rendeleyin. Taze soğan ince ince doğrayın. Tavuk etine patates, soğanlar maydanoz, limon suyu, karbonat, kaşar peyniri, yumurta ve baharatları ekleyin. Kızartma yağın tavadaki kızdırın. Kaşık ile harçtan koyarak pişirin. Piliç mücverlerini kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın çekirin. Maydanoz ile süsleyip sıcak servis yapın.

