



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLİÇ PANE DOMATES SOSLU

- 4 adet piliç göğsü
- sosu için Knorr Pane Harcı
- 1 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı şeker (sosu için)
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni (sosu için)
- 2 yemek kaşığı sirke (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (sosu için)
- 1.5 bardak su (sosu için)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (sosu için)

### Hazırlanışı

- Küçük bir tencerede Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, suyu, ayçiçek yağını, sirkeyi, şekerini ve kırmızı pul biberi bir taşım kaynatın.
- Sos kaynarken yayvan bir tabağa Knorr Pane Harcı'nı dökün. Başka bir kaseye suyu koyun.
- Piliç göğüslerini önce suya batırıp, hafifçe suyunu silkeledikten sonra, Knorr Pane Harcı'na bulayıp kızgın yağda kızartın.
- Fazla yağın almak için havlu kağıt serdiğiniz tabağa çıkarın.
- Kızarmış Knorr Pane Harçlı tavukları servis tabağına alıp, üzerine Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'li sosu döküp sıcak servis edin.