



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİLİÇ PANESİ

Tuz, karabiber
1 bardak zeytinyağı
3 - 4 dilim bayat ekmek içi
3 tane piliç
2-3 yumurta
2-3 çorba kaşığı un

Temizlenen, tütsülenen piliçlerin butları ve göğüsleri gövdeden et bırakılmayarak ayrılır. Derileri yüzülür. Göğüslerde kanatlar, butlarda bacak kemiklerinin yarısı üzerlerinde bırakılır. Öteki kemikler çıkarılır. Kanat ve bacak kemiklerinin etleri sıyrılır, böylece pizola şekli verilmiş olur. Sonra, butları biraz fazlaca olmak üzere iç tarafları büyükçe bir bıçakla çentilerek kıymalaştırılır. Tuzlayıp biberlenen etler, akı-sarısı çırpılmış yumurtaya batırılıp çıkarılır ve toz şeker gibi ufalanmış ekmeğe bulanır. Ekmek pütürleri giderilmek için bıçağın yüzü ile hafif vurulur... Paneler, sonra zeytinyağı konmuş tavada kızartılır. Kızaranlar kâğıt yayılmış bir kaba alınır. Üzerinde erimiş tereyağı gezdirilir. Garnitür olarak patates ilâve edilir ve servis yapılır.

[ML® Enginarlı Tavuk Güveci Videosu](#)
