



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ PANE

Malzemesi

2 adet piliç

1 çay fincanı un

3 adet yumurta

1 çay fincanı galeta tozu

1,5 bardak kızartmalık yağ

Tuz

Karabiber

Piliçleri temizleyip, yıkayın ve uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Elle bastırarak yassıltıktan sonra tuz ve karabiber serpererek hafifçe unlayın.

Yumurtaları çırpın, piliçleri çırpılmış yumurtaya ve daha sonra da galeta tozuna bulayın. Derin bir kapta kızdırılmış ayçiçek veya mısır özü yağında kızartın. Dibine emici özelliği olan kâğıt yayılmış bir kaba çıkartın. Dağıtım tabağına alın ve sıcak servis yapın.
