



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ SARMA

2 adet piliç biftek
1 adet havuç
6-7 sap maydanoz
1 orba kaşığı sıvıyağ
2 diř sarımsak
2 ay kaşığı kri
Tuz
Yağlı kağıt

Piliç biftekleri enlemesine bıçakla ikiye kesin, ama iki parçayı birbirinden ayırmayın, bitişik bırakın. Arasına maydanoz yaprakları havuç, kri ve çok az tuz koyup sarın. Aılmaması için krdan saplayın. Dięerini de aynı şekilde hazırlayın. Üstlerine sıvıyağ sürün. Yağlı kağıda sarıp, 220 derece fırına atın. 25-30 dakika pişirip, çıkarın.