



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ SARMA

Elif Korkmazel

2 adet piliç göğsü
2 adet kabak
2 adet havuç
150 gr. dil peyniri
1/2 demet taze soğan
2 dilim ekmek içi
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Eti ince ince dövüp üzerine tuz ve karabiber serpin. Kabak ve havucu ince şeritler halinde kesip üç dakika haşlayın. Etin üzerine dilimlenmiş dil peynirini, haşlanmış sebzeleri ve taze soğanı dizin. Folyoya sarıp 15 dakika 190 derece fırında pişirin. Ufalanmış ekmek içi, ezilmiş sarımsak, yağ, kıyılmış maydanoz ve dereotunu baharatla karıştırın, folyodan çıkardığınız etin üzerine dökün. Tekrar fırına verip etlerin üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
