



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ EKMEK

- 4 Parça Piliç Göğüs
- 1 Adet Yuvarlak Ekmek veya Tost Ekmeği
- 1 Adet Yeşil Elma- Ufak Doğranmış
- 60gr. Ceviz İçi- Kiyılmış
- 3 Adet Yeşil Soğan-Ince Doğranmış
- 2 Çorba Kaşığı Maydanoz - Kiyılmış
- 125 gr. Mayonez
- Dövülmüş Karabiber
- Ispanak veya Marul Yaprakları - Sapları Ayrılmış
- 4 Adet Domates - Dilimlenmiş

Dilimlediğiniz göğüs etlerini yeteri kadar suda yaklaşık 25 dakika üzeri kapalı olarak haşlayın. Kendi suyunda soğumaya bırakın. Ekmeği, tepesinden düzgün bir şekilde keserek içini oyun. Elma, ceviz, soğan, maydanoz. mayonez ve arzuya göre karabiberi bir kaptaki karıştırın. Ekmeğin içine ilk olarak sana ekmeğin üstünü ve daha sonra sırasıyla yeşil yaprakları, piliç iç etlerini, elmalı harcı ve domates dilimlerini yayın. Bu işlemi ekmeğin içi dolana kadar tekrarlayın. En üste tekrar yeşil yaprakları yayıp, kapağı yerleştirdikten sonra alüminyum folyoya sararak bir gece buzdolabında tutun. Arzuya göre siyah zeytinde katabilirsiniz.

