



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POLENTA ÜZERİNDE PİLİÇ BONFİLE

- 4 adet Lezita Piliç Bonfile
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 5 yemek kaşığı polenta
- 2 yemek kaşığı kaşar peyniri
- 2 su bardağı su
- 6 dal ince kıyılmış fesleğen
- Bir tutam tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 dal ince kıyılmış maydanoz
- Garnitür için:
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet Chili biberi
- 5 adet ince doğranmış tuzlu badem
- 3 adet haşlanmış brokoli

Bir tencerenin içinde polenta ile suyu 20 dakika pişirin. Üzerine tereyağı, kaşar peyniri ve fesleğeni ekleyerek ocaktan alın.

Ayrı bir tavada tereyağıyla Chili biberini, bademi ve brokoliyi soteleyin.

Isıtılmış döküm tavada Lezita Tavuk Bonfilelerini pişirin.

Tabağın altına polentayı, üzerine Lezita Tavuk Bonfilesini koyun.

Garnitürleri de ekleyerek servis edin.

