



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI PİLİÇ GÖĞSÜ

### Malzemeler

4 adet ince piliç göğsü  
Bir çay bardağı Bizim Mutfak Un  
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı  
1/2 kahve fincanı Altın Hasat Zeytinyağı  
2 çorba kaşığı portakal suyu  
Biberiye otu  
Karabiber  
Tuz

### Hazırlanışı

Göğüs etlerini yıkayıp kağıt havlu ile suyunu alın. Un, tuz ve karabiberi karıştırın ve etleri bu karışıma bulayın. Zeytinyağı ve tereyağını bir tavaya koyup kızdırın. Etleri kızartın ve üzerlerine biberiye otu serpin. Piliç göğsünü servis tabağına alın ve üzerine portakal suyunu gezdirin.