



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYALI PILIC PANE

6 Adet Piliç Pirzola,
4 Yemek Kasığı Yoğurt,
2 Yemek Kasığı Soya Sosu,
4 Dil Sarmisak,
1 Tatlı Kasığı Köri,
2 Yemek Kasığı Sıviyag,
Tuz,
1 Kase Un,
1 Kase Galeta Unu,
2 Adet Yumurta,
Kızartmak İçin Sıviyag.
Garnitürü İçin:
4 Adet Haslanmış Patates,
2 Yemek Kasığı Tereyağı,
4 Yemek Kasığı Rendelenmiş Kasar Peyniri,
1/2 Çay Bardağı Süt,
Tuz.

Yoğurt, soya sosu, dövülmüş sarmisak, köri, tuz ve sıviyagi bir kasede karıştırın. Pirzoları yarım saat içinde bekletin. Önce una, sonra cirpilmis yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulayıp, bol kızgın yaga kızartın. Tereyağını tavada kızdırıp patatesleri biraz çevirin. Sütü ilave edin. Atesten alıp tuz ve rende kasar peyniri ilave edip, karıştırıp, pirzolanın yanında servis yapın.