



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI PİLİÇ

2 piliç (500-600 gramlık)

Tuz

1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı

1 çay bardağı un

2 yumurta

200 gram ekmek içi

2 çorba kaşığı nebati yağ

Piliçler temizlenir ve göğüs etleri çıkarılır, hafifçe dövülerek inceltilir, iki göğüs etinin arasına tereyağı konarak kapatılır, önce una, sonra yumurtaya, sonra da rendelenmiş ekmeğe bulanarak kızgın yağda kızartılıp sofraya alınır.