



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI VE GALETALI PİLİÇ

2 adet piliç göğsü
1 kaşık tuzsuz tereyağı
2 kaşık tereyağı
2 adet yumurta
yarım adet ekmek
2 kaşık sadeyağ
Yeteri kadar tuz.

Kemiğinden ayrılmış iki piliç göğsü hafif zeytinyağı sürülmüş yerde ince döğüierek, ortasına ceviz .büyüklüğünde donmuş, yassı tereyağı konulur. Pilicin göğsü yağı sarıp kapatmış olmalıdır. Hazırlanmış -göğüsler Önce una, sonra yumurtaya ve sonra da rendelenmiş veya süz-güden geçmiş ekmek içine ;bulanır. Bol kızgın yağa ikişer parça konarak iki defada kızartılır. Süzğüye çıkarılır. Piliç çabuk pişeceğinden ve içindeki yağ piliç pişmeden eriyeceğinden ateşten -çabuk almalıdır. Hazırlanan piliç göğüsleri hemen pişiriimeyecekse, serin yerde saklanmalıdır. Yanına ince kesilmiş kızarmış patates, arzu edilen garnitür sebze konur.
