YOĞURT SOSLU VE MISIR GEVREKLİ PİLİÇ

8 adet Piliç Izgara
2 adet yumurta (hafif çırpılmış)
3 çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı un
90 gr mısır gevreği (kırıklanmış)
500 gr süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Tane karabiber (dövülmüş)
Pul kırmızıbiber

Yumurta, krema ve unu iyice çırpın. Drumstickleri önce kremalı karışıma batırarak her taraflarını bulayın, ardından da mısır gevreği ile her taraflarını kaplayın ve bir fırın kabına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170°C fırında etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 30-35 dak. pişirin. Yoğurt, pul kırmızıbiber, kekik ve karabiberi iyice karıştırın. Etleri, hazırladığınız yoğurtla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73747 • adı:Yoğurt Soslu ve Mısır Gevrekli Piliç • gönderen:aybike • indirme tarihi:30.04.2024 - 23:09