



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADAAYLI İNCİKLER

4 adet piliç incik
6 adet taze patates
12 adet arpacık soğanı
4 diř sarımsak
Taze adaçayı
Tuz
Karabiber

Sarımsakları soyun ve piliç incikleri sarımsakla ovun. Fırın torbasına sarımsaklarla beraber yerleştirin. Arpacık soğanlarını ve patatesleri soyun. Taze adaçayı ile torbaya ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip torbanın ağızını sıkıca kapatın. Bıçakla üzerinde küçük bir delik açıp önceden 200 °C'de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Pilileri fırın torbasından çıkartıp sosu ile sıcak olarak servis yapın.