



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI PİLİÇ

Malzemeler :

Tavuk göğsü 6 Adet

Harcı için :

Komili Riviera zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı

Zencefil 1 Tatlı Kaşığı

Limon suyu 2 Yemek Kaşığı

Kimyon 1 Tatlı Kaşığı

Zerdaçal 1 Tatlı Kaşığı

Kişniş 1 Tatlı Kaşığı

Köri 1 Tatlı Kaşığı

Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı

Yoğurt ½ Su Bardağı

Domates salçası 2 Yemek Kaşığı

Bal 2 Yemek Kaşığı

Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

1- Tavuk göğüslerini ortadan ikiye kesiniz. Üzerini bir bıçak ucu ile çiziniz.

2- Harcı için; tüm malzemeleri bir kasede karıştırınız.

3- Tavukları harca bulayınız ve buzdolabında 1 saat dinlendiriniz.

4- Marinatta beklettiğiniz göğüs etlerinin her iki tarafını da kızmış Komili Riviera zeytinyağında pişirip, sıcak olarak servis ediniz.