



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI HARDALLI PİLİÇ

1 paket Banvit Piliç Izgara Tava
4 çorba kaşığı hardal tohumu
4 çorba kaşığı bal (oda sıcaklığında)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Hardal tohumu, bal, tuz ve karabiberi iyice karıştırıp, etlerin üzerine paylaşdırın. Parmak uçlarınızla hafifçe ovarak her taraflarına yayıp, etleri bir fırın kabına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190°C fırında, ara ara fırın kabında biriken suyu etlerin üzerine sürerek, etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 25-30 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

