BALLI LİMONLU PİLİÇ

4 adet Piliç Göğüs Bonfile
2 adet limon
60 ml hardal
60 ml bal

Limonlardan birini dilimleyin, diğer limonun suyunu sıkın, hardal ve balla çırpın. Etlerin her taraflarına fırça ile hardallı karışımdan sürün. Önceden ısıtılmış 180°C fırının ızgara konumunda yaklaşık 25-30 dak. ara ara üzerlerine hardallı karışımdan sürerek pişirin. Kalan sos ve limon dilimleriyle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73808 • adı:Ballı Limonlu Piliç • gönderen:scarlett • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:11