



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI PİLİÇ

1 paket Banvit Piliç Bonfile Göğüs
1 çorba kaşığı bal
1 çorba kaşığı portakal suyu
1/2 çay kaşığı zencefil
50 gr mısır gevreği (küçük kırıklanmış)
1 adet havuç (rendelenmiş)
4 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
Karabiber (arzu edilen miktarda)

Etlere yağlanmış bir fırın kabına yerleştirin.

Bal, portakal suyu, zencefil ve karabiberi iyice karıştırıp fırça ile etlerin üzerine sürün.

Mısır gevreği, havuç ve maydanozu harmanlayıp etlerin üzerine paylaşın ve hafifçe bastırarak etlere yapıştırın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında etler yumuşayınca ve üzerleri altın sarısı renk oluncaya kadar yaklaşık 20-25 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

