



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BARBEKÜDE PİLİÇ

4 kişilik

**MALZEME:**

800 g ağırlığında 2 piliç,

1 etli domates,

1 baş soğan,

5 çorba kaşığı sıvı yağ,

karabiber,

tuz,

1 tatlı kaşığı kırmızı, tıllı biber,

1 tatlı kaşığı acılı hardal.

- Domatesi kaynar suya batırın ve kabuklarını çıkarttıktan sonra küp halinde doğrayın. Soğanı soyup küp halinde kıyın, sıvı yağda sote edin. Domates, karabiber, kırmızı biber ve tuz katın. Sosu hafif ateşte kaynatarak suyunu çektin.
- Piliçleri yıkayarak kurulayın, ortadan kesin, üzerine sos sürün ve ızgarada 15 dakika altlı üstlü olarak kızartın, arada sos sürün.