



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOLİVUT PİLİCİ

- 1 adet ufak tavuk
- 1 ay kaşığı tarçın
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 ay kaşığı köri
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı toz biber
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay bardağı sıvıyağ

Tavuk küçük parçalara ayrılır. Sıvıyağ ve baharatlar karıştırılır. Tavuk parçaları batırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 40 dakika pişirilir.