ELMALI SARIMSAKLI PİLİÇ

1 piliç (yaklaşık 1,5 kg)
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
bir tutam tuz
5 g (1 tatlı kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 kg golden elma (kabukları soyulup, çekirdekli bölümleri çıkarıldıktan sonra, her biri 8'e bölünmüş)
6 diş sarımsak (kabukları soyulmuş)
1 limonun suyu

Önce fırınınızı 170 °C ısıtın. Kırmızıbiber, karabiber ve tuzu bir tabakta karıştırıp, karışımı elinizle pilicin göğüs boşluğuna ve derisine bastıra bastıra sürün.
Ateşe dayanıklı bir kabı biraz tereyağıyla hafifçe yağlayıp, pilici kaba yerleştirin. Elma parçaları ve sarımsakları çevresine dizin. Limon suyunu elma parçalarının üstüne gezdirip, kabı fırına vererek, pilici altın sarısı bir renk alıncaya kadar (60-75 dakika) pişirin (pişirme süresi boyunca, kabın dibinde biriken pişme suyundan, 2 ya da 3 kez pilicin üstüne gezdirin).
Kabı fırından alıp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30778 • adı:Elmalı Sarımsaklı Piliç • gönderen:bitter • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:27