



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİLİÇ KIZARTMASI

1 adet pilic
2 kasik yağ
1 adet limon
Tuz

- 1- Pilici temizleyip, yıkayınız.
- 2- Duzgun şekil veriniz.
- 3- Üzerini limon ve tuzla güzelce ovunuz.
- 4- Yağlanmış bir fırın tepsisine pilici koyup, birkaç yerine yağ ve 1 fincan kadar da su, tuz koyup, tepsiyi fırının orta gözüne koyunuz.
- 5- Arasıra çevirerek ve kaptaki yağlı sudan kasik kasik pilicin üzerine dokerek pilic yumusayıp, kızarıncaya kadar fırında tutunuz.
- 6- Pisince fırından alıp, cesitli garniturlerle servis yapınız.