



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİLİÇ

3 piliç
1 kahve fincanı su
4 çorba kaşığı margarin
1/2 limon

Piliçler iyice temizlenip tütsülendikten sonra yıkanır. Üzerleri tuz ve limonla ovulur. Sonra da ayaklarını, arkada birbirine geçirip tepsiye dizilir. Su ve yağ ilâve ettikten sonra tepsi fırına koyulur. 4 - 5 dakikada bir yağından kaşıkla alıp üzerlerine dökülmek suretiyle 55 - 60 dakika pişirilir. Her iki yanları da nar gibi kızarınca fırının ısısı düşürülür. Tepsinin üzerine bir kapak kapanır. 14-15 dakika da kapaklı olarak pişmeye bırakılır. Sonra fırından çıkarılıp, uzunlamasına ikiye kesilip ısıtılmış bir tabağa alırvır ve sıcak sıcak servis yapılır.