



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA PİLİÇ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Tatlı Kaşığı limon suyu
- 1 Çorba Kaşığı sıvıyağ
- 1 Diş sarımsak
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Adet piliç
- 1 Çay Kaşığı kekik
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber

Yarım limon suyu, dövülmüş sarımsak, sıvı yağı, tuz, karabiber ve kekiği karıştırın. Bu karışımı piliçin her yanına sürün, 200 derece fırında piliç iyice pişirdikten sonra döndürerek kızartınız, ara sıra piliçin pişmesi suyunu üzerine sürün, patates veya pilav ile servis yaparsanız daha lezzetli olur. Eğer patates tercih ediyorsanız, piliç fırında pişerken, dilediğiniz şekilde patatesleri keserek fırında patates de kabuğunu soymadanda daha hoş olacaktır. Tabağın kenarlarına diziniz, aynı süre içinde patateslerin de pişmesini sağlayabilirsiniz.
