



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİLİÇ ROTİSİ

3 adet piliç
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı su
1/2 limon Tuz

1 Üç pilici, içinde rahatça çevirebilecek olduğumuz bir tepsiye; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş tütsülenmiş, yıkanmış ve üstü ovulurcasına tuzlanmış ve limonlanmış, sonra da ayakları gerisine geçirilmiş, 3 semiz piliç koyarak bunlara; 1 kahve fincanı su ile 4 silme çorba kaşığı da yağ ilave etmeli, sonra da tepsiyi kızgınca fırına sürerek, her 3 - 4 dakikada bir içindeki yağdan kaşıkla almalı ve pişmekte olan piliçlerin üstlerine dökerek piliçlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar aşağı yukarı 50 - 60 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır. (250 gram gelen piliçler 50 dakika ve daha büyüklerini ise 60 dakika pişirmelidir. Bir de piliçlerin birere tarafları kızarmadan diğer taraflarını çevirmemelidir.)

2 Piliçler iyice kızarıp da pişmiş bir hal alınca, fırın sıcaklığını azaltmalı ve tepsideki piliçlerin üstlerine bir tabak kapamalı, sonra da tepsiyi fırından alarak, bunları uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli ve kesilmiş olarak bir tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

NOT: Piliçler salçasız olduğunda, piştiği suyunu bir süzgeçten geçirerek ve üstlerine dökerek servis yapılmalıdır.