



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA PİLİÇ

2 adet piliç (650-750 gramlık)
8 adet yağlı kâğıt (35x35 cm. boyutlarında)
4 adet orta boy domates
4 yaprak fesleğen
1 tatlı kaşığı kekik
1 adet limon
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı yağ
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1/2 su bardağı dilimlenmiş mantar

- 1) Piliçleri sırt ve göğsünden boyuna yararak ikiye ayırınız.
- 2) 4 kâğıdı masanın üzerine koyup kâğıtların üzerlerine birer kâğıt daha koyunuz ve üzerlerini 1 kaşık yağla yağlayınız.
- 3) Piliçleri kâğıtlara oturtup üzerlerine tuz ve biberi, eşit şekilde mantarı ve domatesi, fesleğeni ve kekiği koyunuz.
- 4) Limonun kabuklarını soyup lira gibi 8 dilim kesiniz. Her pilicin üstüne 2 dilim koyunuz. Tereyağını çiğ olarak bölüştürünüz.
- 5) Kâğıdın karşılıklı iki ucunu paket yapar gibi pilicin üzerine kapatınız. Diğer iki ucunu önce sağa ve sola muska biçimi kıvrıp, sonra pilicin altına kıvrınız.
- 6) Paket gibi sarılmış piliçleri alabilecek büyüklükteki bir tepsiye piliçleri sırayla diziniz, üzerlerine bir kapak kapatarak orta ateşli fırında 45 dakika pişirip fırından çıkararak servis yapınız.