



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA PİLİÇ

1 adet piliç
3 orba kaşığı margarin
Tuz
1 adet Limon suyu
Su
1 parça Yağlı kağıt

Piliç temizlenip yıkanır, içi ve dışı tuzlanıp limon suyu sürülür. Margarin de pilicin içine ve dışına srldkden sonar piliç, yağlı kağıda sarılır. Fırın tepsisine alınan piliç 180 derece fırında 1 saat pişirilir. Piřen piliç fırından alınıp kağıdı açılır. İçindeki su pilicin üzerine dkllrek servis edilir.
