



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PİLİÇ IZGARA

MALZEMESİ

1 piliç

tuz

1 kahve fincanı sıvıyağ

YAPILIŞI

Pilici ayıklayıp, temizleyiniz. Pilici, uzunlamasına tam ortasından ikiye kesiniz. Bel ve göğüs kemiklerini mümkün olduğu kadar, parçalamadan çıkarınız. Yağlanmış et tokmağı ile etleri biraz inceltiniz. Tuz, biber serpip üstlerine sıvıyağ döküp, bir iki saat bekletiniz. Sonra piliç parçalarını kömür veya fırın, yağlanmış ızgara üzerine koyup, 10-15 dakika pişiriniz. Çevirip altını da pişiriniz. Sıcak sıcak servis yapınız.