



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON VE FESLEĞEN SOSLU IZGARA PİLİÇ

MALZEMELER

4 parça piliç göğüs eti (400 gr.)

2 çorba kaşığı sıvı yağ

Yarım çay kaşığı karabiber

Tuz

SOSU İÇİN

Bir demet fesleğen

2 çorba kaşığı krema

4 çorba kaşığı süzme yoğurt

2 çorba kaşığı limon suyu

2 diş sarımsak

Tuz

Piliçleri sıvı yağa bulayıp tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Izgarayı önceden kızdırın. Ters düz ederek pişirin. Sosu hazırlamak için fesleğen, krema, süzme yoğurt, limon suyu, dövülmüş sarımsak ve tuzu (blender'a atabilirsiniz) püre haline getirin. Piliç ızgaraların üzerine fesleğenli sos sürerek servis yapın.