



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PİLİÇ

4 küçük piliç (her biri yaklaşık 500 g, yürek, ciğer ve katıları çıkarılıp, başka tarifte kullanmak için saklanmış içleri iyice yıkanarak kurulanmış)
2 limonun kabuğu (ince şeritler halinde kesilmiş)
2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
Yarım su bardağı elma sirkesi
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
limon dilimleri (süsleme için; isteğe bağlı)

Marinadı hazırlamak için limon kabuğu şeritleri, tavuk suyunun 35 cl'si (1 1/2 su bardağı), sirke, tuz ve karabiberi bir kâsedede karıştırın. Piliçleri bir kaba yerleştirip, kâsedeki marinadı üstlerine boşalttıktan sonra, bir kaşıkla kabın dibine süzülen marinattan alarak, piliçlerin içlerine doldurun. Kabı bir kapakla ya da plastikfilmle örtüp, buzdolabında 24 - 48 saat bekletin, (piliçleri marinadın içinde ara sıra altüst edin). Önce fırınınızı 190°C ısıtın. Kabı buzdolabından alıp, piliçleri geniş bir tabağa aktararak, piliçlerin göğüs boşluklarına kabın dibinde kalan marinattan (suyundan ve limon kabuğu şeritlerinden) 1 'er çorba kaşığı doldurun (kalan marinadı atın). Tereyağını tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturttukça tereyağını eritin. Eriyince piliçleri koyup, 1 dakika kadar pişirdikten sonra alt üst ederek, 1 dakika kadar da öbür yüzlerini pişirin. Piliçleri bir tabağa çıkararak, ayaklarını ipe bağlayın. Sonra, bir fırın tepsisi içine yerleştirilmiş ızgara teline, göğüs bölümleri üste gelecek ve birbirlerine dokunmayacak biçimde dizip, tepsiyi fırına vererek, piliçleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 40 dakika) ızgara edin. Tepsiyi fırından alıp, piliçleri ısıtılmış bir servis tabağına aktarın.

Sosu hazırlamak için, fırın tepsisinde birikmiş pişme suyunu küçük birtencereye aktarıp, kalan tavuksuyunu katın. Tencereyi orta ateşe oturtup, tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, sosu yarı yarıya çekinceye kadar (8-10 dakika) kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, sosu bir tel süzgeçten süzerek, servis tabağındaki piliçlerin üstüne boşaltın. Piliçlerin üstünü limon dilimleriyle süsleyip (isteğe bağlı), servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında buharda pişirilmiş havuç ve taze patatesle.