



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## PİLİÇ BUĞULAMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

3 piliç,  
80 gram tereyağı,  
6 kahve fincanı su,  
1 tutam karabiber,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, bol akarsuda yıkanmış, tuzlanmış ve ayakları geriye çevrilerek bağlanmış piliçler, tereyağı, karabiber, tuz ve 4 fincan suyla bir kuşaneye konur. Kapağı örtülü olarak hafif bir ateşe oturtulur. Her yarım saatte bir fincan sıcak su katarak tencereye 2 fincan su daha katılır. Böylece piliçler birbuçuk saate yakın bir süre pişirilir.

Piliçler pişince bunlar but, göğüs, sırt ve kanat olarak dörder parçaya bölünür ve bir servis tabağına yerleştirilir. Tenceredeki salça da üzerlerine döküldükten sonra servis yapılır.