



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ ÇEVİRME (MAKİNEDE)

5 adet piliç
2 orba kaşığı tuz
1 ay kaşığı kırmızıbiber
Az karabiber
2 orba kaşığı biberiye otu
1/2 su bardağı rafine yağı

- 1) Piliç şişinin ucuna, şişin çatalını sıkıştırınız ve piliçleri boynundan ve gerisinden arka arkaya şişe geçiriniz. (Boyun kısımları önlerindeki piliçlerin bacaklarının aralarına hafif girmelidir.) Şişin atalı demirini sokup, itip, vidasını sıkıştırarak piliçleri kısıkaca alınız.
- 2) Pilileri tuzlayıp, biberleyip, biberiye otunu serpip, bir fırça ile yağlayıp çevirme makinesine takınız ve zaman zaman fırçayla yağlayıp 35-40 dakika çeviriniz.
- 3) Şişlerden çıkarıp bütün veya ortadan yararak kemiklerini temizleyip servis yapınız.