



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİLİÇ IZGARA (MARİNATLI)

800 gr'lık bir piliç (temizlenip, ütülenmiş ve 4 parçaya ayrılmış)

400 gr 2 su bardağı yoğurt (kaymağı alınıp, çırpılmış)

1 çorba kaşığı taze nane (ince kıyılmış)

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızıbiber

2 diş sarımsak (dövülmüş)

Yoğurt, taze nane, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve sarımsağı yayvan bir kaptaki karıştırıp, piliç parçalarını ekleyiniz. Kabı buzdolabına kaldırıp 5-6 saat, piliç parçalarını dinlendiriniz, (bu arada piliç parçalarını bir kez döndürünüz). önce, ızgaranızı iyice kızdırınız. Kabı buzdolabından alıp, piliç parçalarının her iki yanlarını ızgarada 7-8 dakika ızgara ediniz.

Piliç parçalarını ısıtılmış bir servis tabağına alıp, servis ediniz.