



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ İZGARA

1 Piliç
tuz, karabiber
2 Çorba kaşığı sade yağ
Yarım Limon.

İyice temizlenmiş içi dışı yıkanıp kurulanmış olan piliç'i sırtından uzunlamasına ikiye bölün. Et tokacı ile vurup yassıltn. Tuz ve biber sürünüz. Sade yağı da ova ova pilice iyice sürünüz. Pilici ızgaraya oturarak açık ateşte çevire çevire kızartınız. Zaman zaman da kalan bir kaşık yağı pilice sürünüz. Böylece pilicin kurumadığını göreceksiniz. Daha güzel nar gibi kızarmasını istiyorsanız yarım limonu pilicin her tarafına sürünüz ya da yağla karıştırıp sürünüz daha güzel kızardığını göreceksiniz.