



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ IZGARA

Malzeme :

1 piliç,
1 çorba kaşığı sade yağ,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- İyice temizlenmiş içi dışı yıkanıp kurulanmış olan piliçlere tuz ve biberi sürünüz.
 - 2- Bir kaşık yağı da ova ova piliçlere iyice sürünüz.
 - 3- Piliçleri ızgaraya oturarak açık ateşte çevire çevire kızartınız.
 - 4- Zaman zaman da kalan bir kaşık yağı piliçlere sürünüz.
 - 5- Daha güzel kızarmasını istiyorsanız yarım limonu pilicin her tarafına sürünüz veya yağla karıştırıp sürünüz daha güzel kızardığını göreceksiniz.
-