# PİLİÇ IZGARASI

3 adet piliç
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz

1 Tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş ve tütsülenmiş 3 pilici uzunluklarına doğru sırtlarından ikiye kestikten sonra bel ve göğüs kemiklerini çıkarmalı, sonra da bunları, zeytinyağlanmış et dövmeye yarayan demirle döverek hafifçe yassılttıktan sonra, yassıltılmış bu piliçleri, 1 kahve fincanı zeytinyağı ile yağlamaîı ve tabak içinde 1 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Piliçleri dövmeden önce kanatlarının birinci kıvrım yerinden keserek çıkarmalıdır, üstelik piliçlerin kaburga ile üst but kemiklerinin çıkarılması da öğüt verilir).
2 Bir saat sonra piliçleri, çok harlı olmayan odun kömürü ateşinin 4 - 5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirdikten sonra üstlerine küçük bir tencere kapağı kapatmalı, (ızgaranın tellerini yağladıktan sonra piçleri oturtmalıdır), arada bir tavuk tüyü ile üstlerini yağlayarak piliçlerin ancak bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirerek bunları 10 - 12 dakika arasında pişirmeli ve hafifçe ılıtılmış bir tabağa alarak hemen servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34373 • adı:PİLİÇ IZGARASI • gönderen:pınar ilci • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:14