# PİLİÇ IZGARASI

3 tane piliç
1 kahve fincanı zeytinyağı
tuz

Tüyleri yolunmuş içleri temizlenmiş, tütsülenmiş üç piliç sırtlarından ikiye kesilir, göğüs ve bel kemikleri çıkarılır. Hafifçe zeytinyağlanır ve tabağa konularak 2 saat dinlendirilir. Sonra piliçler yağlanmış tel ızgaraya dizilerek, harlı olmayan odun kömürü ateşinde ve piliçlerin üzerine tencere kapağı kapatmak ve arada bir zeytinyağlamak suretiyle 10 - 20 dakika kızartmalı ılık bir tabağa konularak servis yapılmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:48066 • adı:PİLİÇ IZGARASI • gönderen:çilli • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:20