



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ KIZARTMASI

1 adet pilic
200 gr. soğan (rendelenmiş, 2 orta boy)
300 gr. yoğurt
100 gr. margarin
1/2 bağ maydanoz (ince kıyılmış)

Pilici yıkayıp tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su içinde, (yaklaşık 1 saat) pilic iyice yumuşayıp dağılacak kıvama gelinceye kadar pişirin.

Rendelenmiş soğanları bir tülbentten süzerek suyunu çıkarın. Soğan suyunu yoğurt ile karıştırın. Pişen pilici süzdürerek tencereden alın. Suyunu ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürüp sıcak tutun.

Pilicin üzerine soğanlı yoğurdu sürün. Margarinini tavada eritin. Yağ kızınca pilici tavaya yerleştirip her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran pilici bir tabağa koyun. Üzerine tavadaki yağından ve haşlama suyundan gezdirip ince kıyılmış maydanoz serpererek servis yapın.