



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ ROTİ ROZ MARİ (FRANSA)

POULET ROTI ROSE MARIE

2 kişi için MALZEME :

1 adet piliç (700-800 gr. civarında)

Tuz, bir çimdik karabiber

2 çorba kaşığı biberiye otu

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :

Pilici tuzlayıp biberleyiniz, pilicin sığacağı bir tencereye (kasrola) pilici koyup üzerine rafine yağını dökünüz

Pilici yağa bulayıp biberiye otunun içine ve üzerine serpip tekrar yağa bulayıp pilici tencereye yarı yatırınız

Zaman zaman içindeki yağdan alıp üzerine dökerek ortadan hızlı ateşli fırında onbeş dakika bir yanının onbeş

dakika öbür yanının ve beş dakika sırtının üstünde pişirip fırından çıkarınız

Pilici bir güvece koyup tenceresinin içindeki yağı dökünüz ve tencereye tereyağını koyup kızartıp pilicin üzerine

döküp servis ediniz.