



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK SOSLU PİLİÇ BUT

MALZEMELER

4 adet derisiz piliç but (400 gr.)

ÜZERİNİN HARCİ İÇİN

3 dilim ekmek içi

6 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tane karabiber

3 adet maydanoz kökü

Tuz

Piliçlerin derilerini çıkartıp, fazla yağlarını temizleyin.

Ekmeği, sarımsak ezeceğinde iki çorba kaşığı su ile macun haline getirin.

Sarımsak, maydanoz, karabiber ve tuzu iyice karıştırın veya blender'a koyarak ezin.

Macun haline getirdiğiniz ekmek içi harcı ile sarımsaklı harcı karıştırın.

Piliç butların üzerini bu harç ile kaplayın. Izgarada ters düz ederek pişirin.

[ML® Sarımsaklı Tavuk için tıklayın](#)