



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PİLİÇ

2 küçük piliç (her biri yaklaşık 750 g, sırt kemikleri ayıklanıp, her biri 2'ye kesilmiş)
17,5 cl. (1/2 su bardağı) portakal suyu (taze sıkılmış)
500 g şeftali (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış)
1 orba kaşığı soya sosu
1 orba kaşığı ayçiçek yağı
1 taze soğan (ince doğranmış)
3 orba kaşığı tozşeker
1 orba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz

Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Portakal suyu, şeftaliler, soya sosu, ayçiçek yağı, taze soğanlar, tozşeker ve limon suyunu küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturatarak, karışımı 2,5 dakika pişirin. Karıştırıp, 3,5 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenara bırakın.

Yarım piliçlerin üstlerine tuzu serpip, deri bölümleri üste gelecek biçimde fırın ızgarasının altına yerleştirin ve altın sarısı bir renk alıncaya kadar (3 - 5 dakika) ızgara edin (bu arada fazla yağlarını da bırakacaklardır). Pilileri ızgaradan alıp, ateşe dayanıklı bir cam kaba yerleştirerek, bir kenara bırakın.

Fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Yarım piliçlerin üstüne tenceredeki jöleleşmiş şeftalili karışımdan mutfak fırçasıyla sürüp, kabı fırına vererek, piliçleri 25 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında tereyağında sote edilmiş taze fasulye ve fırında kavrulmuş bademle.