



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZİYAFET PİLİCİ

1 adet bütün piliç
1 adet limonun suyu
1 ay bardağı sıvıyağ
5 diş sarımsak
1 su bardağı bezelye
2 adet arliston biberi
2 adet havuç
Tuz, karabiber, kimyon

Pilicin üzerine zeytinyağı, limon suyu karabiber, kimyon ve tuz sürölür. Daha sonra unlamış fırın poşetine yerleştirilir. Kuşbaşı doğranmış havuç, patates, ikiye kesilmiş sarımsak, kibrit çöpü şeklinde doğranmış biber ve bezelye pilicin kenarlarına yerleştirilir. Torbanın ağızı kapatılır, birkaç yeri iğneyle delinir. Önceden ısıtılmış fırında 1 saate yakın süre pişirilir.