BAHARATLI YOĞURTLU PİLİÇ

8 piliç inciği (derileri ayıklanıp, fazla yağları alınmış)
1 su bardağı yoğurt
2 çorb akşığı limon suyu
bir tutam zencefil
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı Kaşığı zerdeçal
1/4 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı anason
1 tatlı kaşığı suda eritilmiş mısır nişastası
1 limon (İnce dilimlenmiş)

Yoğurt, limon suyu, zencefil, sarımsak, kimyon zerdeçal kırmızıbiber ve anasonları bir salata kasesinde karıştırın. Piliç inciklerini karışıma yerleştirip, altüst ederek her yanını buladıktan sonra, kâsenin üstünü örtün buzdolabında en az 2 saat bekletin.
Önce fırınınızı 180 °C ısıtın. Piliç inciklerini ateşe dayanıklı bir fırın kabına aktarıp (aralarında yaklaşık 2,5 cm'lık boşluk kalmalıdır), kabı fırına vererek incikleri 10 dakika pişirin. Salata kâsesinde kalan baharatlı karışıma erimiş mısır nişastasını, katıp, karıştırdıktan sonra kaşıkla fırındaki inciklerin üzerine gezdirerek incikleri 10 - 15 dakika daha pişirin. Fırından aldıktan sonra bir servis tabağına dizerek limon dilimleri ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:30705 • adı:Baharatlı Yoğurtlu Piliç • gönderen:fato • indirme tarihi:08.05.2024 - 04:35