



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAHÇE PİLİCİ

1 adet ufak tavuk
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz

Tavuk ufak parçalara ayrılır. Tavuk poşetine yerleştirilir. Sıcak, 200 derece fırında 35 dakika pişirilir. Poşette biriken su bir tavaya konur, tereyağı, kimyon, tuz eklenir, bir taşım pişirdikten sonra çok ince kıyılmış maydanoz konur. 2 dakika sonra ateşten alınır. Tavuk servis tabağına bırakılır. Üzerine hazırlanan sos gezdirilir.
