



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI LİMONLU AKDENİZ PİLİCİ

<https://www.marifetlibalkovanlar.com>

Balkovan Özel Karışımı (1 çorba kaşığı bal, 1 çay bardağı süt, 3 çorba kaşığı zeytinyağı)

1 yemek kaşığı limon suyu

4 adet kalçalı but

1 adet patates (soyulmuş, halka doğranmış)

2 adet havuç (soyulmuş, halka doğranmış)

2 adet soğan (soyulmuş, halka doğranmış)

1,5 yemek kaşığı salça

1,5 yemek kaşığı hardal

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı kekik

1 soğanın suyu

5 diş ezilmiş sarımsak

Tuz, karabiber

Balkovan Özel Karışımı, hardal, salça, soğan suyu, limon suyu, sarımsak ve baharat ile tuzu bir kapta karıştırın. Tavukları bu kaba ilave edin.

Fazla karışımı tavuklardan sıyırın.

Bir tepsinin altına soğan, havuç ve patatesleri dizin, üzerine tavukları koyarak 180°C'de ısıtılmış fırında yarım saat pişirin.

Pişmiş olan sebzeleri tabağa dizin ve bu sebzelerin üzerine tavukları yerleştirdikten sonra tabağın etrafını limon ve domatesle süsleyerek servis edin.



Fotoğraf "varlı" tarafından gönderildi. 01.06.2019