



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI PİLİÇ

4 piliç budu (derileri ayıklanmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 orba kaşığı ayçiçek yağı
1/2 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
2 orba kaşığı bal
2 orba kaşığı tuzsuz tavuk suyu
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
4 orba kaşığı fesleğen (kıyılmış)

Önce fırınınızı 200°C'a ısıtın. Her piliç budu için bir kenarı 30 cm'lik kare biçiminde bir alüminyum folyo kesin. Piliç butlarının üstüne tuz ve karabiberi serpin. Ayçiçek yağını ve tereyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturarak, tereyağını eritin. Eriyince piliç butlarını koyup, her iki yanlarını altın sarısı bir renk alıncaya kadar (2'şer dakika) kızartın. Tavayı ateşten alıp, butları bir tabağa çıkarın. Butlardan birini alüminyum folyo parçalarından birinin tam ortasına koyup, üstüne 1,5 tatlı kaşığı bal ve 1,5 tatlı kaşığı tavuk suyunu damla damla dökün. Sarımsakların dörtte birini budun üstüne koyup, sarımsakların üstüne de ince bir tabaka halinde fesleğen yaprakları döşeyin. Sonra alüminyum folyoyu, budu saracak biçimde katlayıp, üstten kapatarak, bir fırın tepsisine yerleştirin. Kalan butlar ve kalan malzemeye aynı işlemleri yineleyin. Bütün paketler tepsiye yerleştirilince, tepsiyi fırına verip, butları 30 dakika pişirin. Sonra tepsiyi fırından alıp, paketlerden birini, suyunun dökülmemesi için dikkatlice açın ve bir bıçağın ucunu buda batırarak, açık renkli, berrak bir sıvı akıp akmadığını kontrol edin (akan su koyu renkteyse, tepsiyi yeniden fırına vererek, 5 dakika daha pişirin). Butlar istenen kıvamda pişince her paketi açıp, butlar ve üstlerindeki malzemeleri birer servistabağına çıkarın. Alüminyum folyolarda kalan'pişme sularını da üstlerine gezdirip, servis yapın.