



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYLERBEYİ PİLİÇ

500 gram piliç göğsü
2 adet soğan
1 limonun suyu
50 gram tereyağı
Karabiber
Tuz

Soğanları limon suyuyla iyice harmanlayıp yağlanmış fırın kabına koyun. Etləri inceltip uzunlamasına üç eşit parçaya bölün. Her tarafına karabiber serpip rulo şeklinde sarın. Soğanların üzerine yerleştirin. Etlere birer parça tereyağı koyun. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık olarak 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın. Patates püresiyle de servis yapabilirsiniz.