



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ IZGARA TAVUK

<https://www.elele.com.tr>

2 parça piliç göğüs
1 tutam taze biberiye
Zeytinyağı
Mevsim yeşillikleri (kuzu kulağı, ıspanak, roka, göbek)
Limon suyu
1 diş sarımsak
Himalaya deniz tuzu
Tane karabiber

Piliç etini ızgara etmeden önce tuz, karabiber, sarımsak ve taze biberiye ile marine edin. Burada kullanacağınız Himalaya deniz tuzu lezzetli bir tavuk ızgara için önemli. Izgara tavanızı ısıtın, önlü arkalı kısık ateşte tavuğunuzu pişirin. Yanında arzu ettiğiniz mevsim yeşillikleri ile birlikte servis edin.

