



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ PİLİÇ FIRINDA

Malzeme :

2 tane piliç,
1 çorba kaşığı sade yağ,
2 tane domates,
1 küçük soğan,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Piliçi bol suyla çalkalayıp kuruladıktan sonra tuz, biber ve bir kaşık tereyağı karıştırarak iyice üstlerine sürün.
- 2- Domateslerin kabuklarını çıkarın, çekirdeklerini temizleyin.
- 3- Soğanları soyup dörder parçaya ayırın.
- 4- Piliçlerin içlerine birer domates ve soğanı yerleştirin, kalan yağı da tepsiye koyun, orta sıcaklıktaki fırına sürün zaman zaman kaşıkla tepsideki yağla piliçleri ıslatın.
- 5- Piliçler iyice kızarıp, pişince tepsiyle birlikte fırından çıkarın servis yapın.

[ML® Domatesli Tavuk için tıklayın](#)
