



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA LİMONLU VE KEKİKLİ PİLİÇ ROSTO

- 1 paket Knorr Baharatlı Sarımsaklı Fırında Tavuk Çeşnisi
- 1 orta boy piliç
- ½ yemek kaşığı bal
- 4 yemek kaşığı sıvı becel
- 1 adet Knorr jel bulyon
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 adet soğan (kabaca doğranmış - İç harcı)
- 5 dal kekik veya 1 yemek kaşığı kuru kekik
- 2 adet havuç (rendelenmiş - İç harcı)
- 5 adet brüksel lahanası (ikiye kesilmiş)
- 1 adet kuru soğan (elma dilimi dilimlenmiş)
- 1 adet (yanlamasına 5 parçaya kesilmiş)
- 5 adet baby patates (ikiye kesilmiş)
- 1 baş sarımsak (kabuğu ile ortadan ikiye kesilmiş)

Havucu, limonu, ve soğanı bir tavada soteleyin, limon suyu ve knorr jel tavuk bulyonu tavaya ilave edin, kekiği ekleyin.

Harc malzemelerinin oda sıcaklığına gelmesini bekleyip pilicin içine doldurun.

Fırın torbasının içerisinde çeşniyi ve sıvı beceli karıştırın.

İçi doldurulmuş pilici fırını torbasına koyup çeşninin ve sıvı becelin tüm yüzeyine iyice yayılmasını sağlayın.

Soğanı, brüksel lahanasını, patatesi, havucu ve sarımsağı fırın torbasına yerleştirin.

180 derece ye ayarladığınız fırında 40 dakika bir tarafı 20 dakika diğer tarafı şeklinde pişirin.

Sıcak şekilde servis edip masada porsiyonlayın.

