



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PİLİÇ ÇEVİRME

MALZEMESİ

1 piliç
1 kaşık salça
1 kaşık sıvıyağ
tuz

YAPILIŞI

Pilici temizleyip, yıkayınız. Ayak kısımlarını, yarılmış karın kısmına sokarak düzgün bir şekil veriniz. Üzerlerine tuz, salça ve yağ karışımını güzelce sürünüz. Fırınınızın şişine, pilici geçirip baş ve son kısımları da pilice geçirip, tam ortadan tespit ediniz. Şişi yerine takıp, fırını çalıştırınız. Piliç fırında dönerken, altına fırına dayanıklı bir kap koyarak akan su ve yağın orda toplanmasını sağlayınız. Tavuğunuz 1,5 saat sonra hem pişer, hem de nar gibi kızarır. Kızaran pilici, yerinden çıkarıp dışarı alınız. Şiştten çıkarıp, servis tabağına bütün olarak koyunuz. Yanına çeşitli garnitür koyarak servis yapınız.