



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİLİÇ KIZARTMASI

1 ay kaşığı kekik
2 su bardağı defne yaprağı
Aldığı kadar karabiber
ay kaşığı tuz
1 adet piliç
2 yemek kaşığı sana yağı

Pilicin iini iyice tuzlayıp biberleyin. Göğüs kısmındaki deriyi yırtmadan kaldırarak, kekik ve defne yaprağı parçalarını eşitçe deri altına yerleştirin. Deriyi tekrar yerine oturtun. Pilici altında bir fırın tepsisi ile tel ızgaraya oturtup dışını tuzlayın ve biberleyin. Ana Yemek: nce aşağıda gösterilen biçimde pilici hazırlayın. Defne yaprağını ufak parçalara bln. Fırınınızı 200 C'ye getirip, ısıtın. Pilici rahatlıkla alabilecek derin ve kapağı sıkıca kapanan bir tencere seçin. Tencerenin dibine 2 cm yüksekliğinde su koyun. Pilicin suya değmemesi için, tencerenin dibine su seviyesinden yüksek bir tel yerleştirin. zerine pilici oturtun. Kapağı sıkıca kapatın. Pilici harlı ateşte, suyun buharında 15 dakika pişirerek yumuşatın. Pilici tencereden alın. Üstünü eritilmiş Sana ile yağlayın. Pilici fırınınızın çevirme şişine geçirin (yoksa tel ızgarada arada sırada çevirerek pişirin). Piliç altın sarısı renk alıncaya kadar ara sıra yağlayarak fırında çevirmeye devam edin. Kızarmış pilici bütün olarak bir servis tabağına aktarıp sıcak olarak servis yapın.