



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİLİÇ

www.beypilic.com.tr

Beypilic Bütün Piliç 1 Adet
Taze Patates 5-6 Adet
Orta-Küçük Boy Kırmızı Soğan 3 Adet
Sarı Kiraz Domates 15 Adet
Yeşil Limon 1 Adet
Tereyağı 50 gram
Şeftali Marmeladı 2 Yemek Kaşığı
Baharatlı Karışım İçin:
Taze Biberiye 1 Dal
Tuz 1 Tatlı Kaşığı
Tane Karabiber 1 Tatlı Kaşığı
Zerdeçal 1 Çay Kaşığı
Kuru Hardal 1 Tatlı Kaşığı
Sızma Zeytinyağı 1 Çay Bardağı

Taze patatesleri, kabuğunu soyduğunuz soğanları ve yeşil limonu ikiye kesin. Kestiğiniz sebzeleri fırın tepsisinin kenarlarına yayın.

Baharatlı karışım için taze biberiyeyi, tuzu, tane karabiberleri, zerdeçalı, kuru hardalı, sızma zeytinyağını havanda ezerek krem haline getirin. Hazırladığınız karışımı tavuk etinin derisinin altına ve dış tarafına elinizle sürün.

Bütün tavuk etini tepsinin ortasına yerleştirin. 190 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin. Pişme sırasında 15 dakikada bir tepsinin içinde biriken yağını tavuk etinin üzerine dökün.

Bütün tavuk eti iyice pişince üzerine sürmek için oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı ile marmeladı karıştırın. Bu karışımı tavuk etinin her tarafına sürün. Fırın tepsisine sebzelerin yanında domatesleri ve 3 dal taze biberiyeleri ekleyin. Bütün tavuk etini tekrar sıcak fırına verin. 15 dakika daha pişirin.

