



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ FIRINDA

Piliçleri temizleyiniz, bacaklarını vücuduna bağlayıp, tuz ve biberleyiniz. Kenarlı bir tepsiye 2-3 soğan çentiniz. Piliçleri üzerine yatırıp, 5-6 saat bırakınız. Yuvarlak kesilmiş domatesleri üzerine ve kenarlarına diziniz. Birkaç maydanoz kökü doğrayınız. Arasına 1-2 defne yaprağı sıkıştırarak, üzerine birer parça tereyağı koyunuz. Bir kepçe etsuyu gezdirip fırına sürünüz. Arasına piliçleri çevirerek ve bazen tepsinin kenarından kaşıkla suyunu alıp üzerlerine gezdirerek pişiriniz, tabağa alınca suyunu süzüp üzerine dökünüz.

Not: Bu tarza pişirilen piliç, garmanjede saklanıp soğuk olarak kullanılır.
