



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİLİÇ ROTİ

- 1 adet AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Orta Boy Poşet
- 1 adet kuru soğan (dörde bölünmüş)
- 1 adet domates
- 4 adet sivribiber
- 3 adet patates
- 1 buçuk çorba kaşığı domates salçası
- Yeterince tuz
- Kızartmak için;
- Sıvıyağ

- 1 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ'i yıkayın, temizleyin, soğan ve yeterince su ile birlikte haşlayın. Pişmesine yakın, tuz ilave edin, pişince ocaktan alın.
- Suyunu süzün, 3 su bardağı suyu ayırın.
- 2 göğüs(kemiksiz olarak), 2 but olarak 4 parçaya ayırın. Fırın tepsisine dizin.
- 4 Domatesi yuvarlak dilimler halinde kesin, her bir porsiyon AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ'in üzerine bir domates, bir sivri biber koyun.
- 5 Patatesleri, iki parmak büyüklüğünde kesin. Ayrı bir tavada kızartın ve tepsideki AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ'lerin aralarına yerleştirin.
- 6 Domates salçasını, 3 su bardağı süzdüğünüz tavuk suyu ile çırpın ve AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ'lerin üstüne gezdirin.
- 7 Önceden 180 derece ısıtılmış fırında domates ve biberler kızarıncaya kadar pişirin, sıcak servis yapın.

