



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ PİLİÇ

- 8 adet Banvit Piliç Drumstick
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 12 adet taze incir
- 10 diş sarımsak (bütün)
- 1 adet büyük boy soğan (ince piyaz doğranmış)
- 1/2 tatlı kaşığı toz kişniş
- 1/2 tatlı kaşığı tarçın
- 1/2 tatlı kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı acı kırmızıbiber
- 3 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)
- 2 çorba kaşığı limon suyu

Etleri ısıtılmış yağda, hafifçe sallayarak 5 dak. kızartın. Delikli kepçe ile alıp 33x23 cm ebatlarında bir fırın kabına yerleştirin.

Etlerin arasına incirleri yerleştirip, üzerlerine sarımsak ve soğanları yayın. Aralarda boşluk kalmaması için, incirlere zarar vermeden hafifçe bastırın. Kişniş, tarçın, kimyon ve kırmızıbiber serpip, defne yapraklarını yerleştirin ve kapağı kapalı olarak 15 dak. pişirin. Kapağını açıp, etleri hafifçe çevirin.

Limon kabuğu ve limon suyunu karıştırın. Etlerin üzerine gezdirip, 10 dak. daha pişirin. Sıcak servis yapın.

