



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

IZGARADA PİŞMİŞ PİLİÇİN SERVİSİ

Bu biçimde pişirilen piliç daha önceden sırttan boylu boyuna kesilip dümdüz açılmış olması, porsiyonlar fırında kızarmış tavuğun kesilmesinde kullanılan sıra izlenmesi gerekmektedir. Her but alt bölümü ile birlikte çıkarılır ve ayrılır.

Her kanat beraberce çıkarılan beyaz et dar ve biraz uzundur. Göğüs eti ayrılmadan önce (Lâdes kemiği) tamamen çıkarılır, bununla beraber ızgarada pilicinin kesilme biçimi nedeni ile daha güçtür.
