



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞITTA PİLİÇ

3 tane piliç  
10 gr. tereyağı (2 çorba kaşığı)  
3 büyük yağlı kâğıt  
1/2 limon

Üç tane pilicin tüyleri yolunur, içleri temizlenir, yıkanır ve sonra üstleri ovularak tuzlanır, hafifçe limon sürülür. 3 büyük yağlı kâğıt açılır, ikisi üst üste konular ve orta kısmı tereyağı ile yağlanıp bu kısma piliçler yanyana oturtulur, üstleri kalan yağla yağlanıp, kâğıdın kenarları piliçlerin üzerlerine doğru çevrilerek sarılır ve piliçler paket yapılı gibi sarılmış olur. Kalan bir kâğıt da buna yine sıkıca sarılır ve ipe bağlanır. Paketin üstü hafifçe ıslatılır ve bir tepsiye konularak orta ısıdaki fırına sürülür. Bir saat 15 dakika veya bir buçuk saat pişirilir ve tepsi fırından alınarak ip kesilir, kâğıtlar açılır. Piliçler ister bütün, ister parçalara ayrılmış olarak tabağa konular ve servis yapılır.

