



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPARI VE LİMON SOSLU PİLİÇ

- 1 büyük paket piliç light göğüs
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1.5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tane karabiber
- 6 adet limon dilimi (ince olmalı)
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı kapari
- Tuz
- 5 sap maydanoz (ince kıyılmış)
- 5 sap maydanoz (yapraklanmış)

Piliç light göğüslerin kalın kısımlarını, ince kısımlarına göre döverek inceltin. 2 çorba kaşığı tereyağı ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını tavada orta hararete ısıtın. Piliç light göğüslerin her iki yüzünü de kızartıp servis kabına alın. Üzerlerine karabiber ve tuz serpin. 15 dakika bekletin. Etləri kızarttığınız tavada limon suyu ve kaparileri ısıtın. Kalan tereyağı ve zeytinyağını ilave edip eritin. Maydanozu katın. Bir kez karıştırın. Tavayı ateşten alın. Hazırladığınız sosu etlerin üzerine dökün. Limon dilimleri ve maydanoz yapraklarıyla süsleyin. Servis yapın.