



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ PİLİÇ

4 kişilik

MALZEME:

4 but,

4 kanat,

1 parça taze zencefil,

1 yumurta sarısı,

4 çorba kaşığı sıvı yağ,

tuz,

karabiber,

2 çorba kaşığı köri,

1 çorba kaşığı bal,

1 tatlı kaşığı ezilmiş kişniş.

1. Zencefili soyup ince rendeleyin, yumurta sarısı, yağ, tuz ve karabiber ile birlikte mikserde koyup koyu sos hazırlayın. Köri, bal ve kişnişi karıştırın.

2. Piliç parçalarını yıkayarak kurulayın, tuz ve biber ekin. Tavuk parçalarına körili karışımdan sürün. 2-3 saat bekletin.

3. Fazla sosu alın, parçaları yaklaşık 12 dakika kızartın.