



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU ZEYTİNLİ PİLİÇ BAGET

<https://carrefoursa.com>

8 adet piliç baget
1 adet kırmızı soğan
1 adet beyaz soğan
25-30 adet çekirdeksiz yeşil zeytin
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağ
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı limon suyu
1 çay bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 çay kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

1 yemek kaşığı zeytinyağı, limon suyu, limon kabuğu rendesi, tuz, karabiber ve ezilmiş sarımsağı ve tütsülenmiş piliç bagetlerini buzdolabı poşetine doldurun. Tüm lezzetlerin birbirine karışması için poşeti sallayın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Bu arada soğanı iri iri elma dilimi doğrayın. Fırını 200 derece ısıtın. 2 yemek kaşığı zeytinyağını tavada kızdırın piliçleri marineden çıkarıp mühürleyin. Piliçleri tavadan çıkarın ve tavada tereyağını eritin. Soğanları ve zeytinleri soteleyin. Soğanlar yumuşadığında bagetleri tavaya alın. Tuz ve tavuk suyunu ilave edin. 2-3 dakika karıştırdıktan sonra tüm malzemeleri fırın kabına alın. Fırında 20 dakika pişirin.

Not: Zeytinlerin tuzluluğunu kontrol ettikten sonra yemeğinize tuz ekleyin. Gerekirse yemeğinize hiç tuz koymayın. Baharatlar, zeytin ve sarımsak tuz lezzetini yeterince verecektir.