



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU NANELİ PİLİÇ

12 piliç inciği (derileri ayıklanmış)

1/2 tatlı kaşığı tozşeker

Limonlu sos:

25 cl. (1 su bardağı) limon suyu (taze sıkılmış)

1 demet taze nane (ayıklanıp, kıyılmış; 6 dalı süsleme için ayrılmış)

1/2 tatlı kaşığı kimyon

3 taze soğan (ince doğranmış)

1 iri acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince kıyılmış; ya da 1/2 - tatlı kaşığı pul kırmızıbiber)

1/4 tatlı kaşığı tuz

Piliç inciklerini alacak büyüklükte bir kapta limonlu sos malzemesini karıştırıp, incikleri kaba koyarak, her yanlarını karışıma iyice bulayın. Kabın üstünü örtüp, buzdolabına kaldırarak, en az 5 saat soğutun.

Bekleme süresinin sonuna doğru, fırınınızın ızgarasını yakın. Kabı fırından alıp, piliç inciklerini çıkararak, bir fırın tepsisi üstüne yerleştirilmiş tel ızgaraya dizin. Kapta kalan sosu ince tel süzgeçten bir kâseye süzüp (süzgeçte kalan baharatlı naneleri saklayın), bir kenara bırakın. Tel ızgarayı fırın ızgarasının 10 -15 cm altına verip, incikleri 7 - 8 dakika ızgara edin. Sonra tel ızgarayı fırından alıp, incikleri altüst ederek, her inciğin üstüne ayırdığınız baharatlı nanelerden serpin. ızgarayı yeniden fırın ızgarasının altına verip, inciklerden birine bir bıçağın ucu batırıldığında açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (7 -8 dakika) ikinci yüzlerini de ızgara edin.

Bu arada tozşekeri kâsedeki süzölmüş sosa karıştırıp, karışımı bir tencereye aktararak, harlı ateşte hafifçe koyulaşmaya kadar (yaklaşık 2. dakika) kaynatın.

Tencereyi ateşten alıp, sosu bir kâseye boşaltın. Fırındaki tel ızgarayı da alıp, incikleri bir servis tabağına aktarın. Üstlerine kâsedeki sosu kaşıkla gezdirip, ayırdığınız nane dallarıyla süsleyerek, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında, tereyağında sote edilmiş taze patates ve buharda pişirilmiş karnabahar çiçekleriyle.