



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NANELİ PİLİÇ IZGARA TAVA

8 adet Banvit Piliç Izgara Tava  
1 çorba kaşığı bal  
2 çorba kaşığı limon suyu  
2 çorba kaşığı yoğurt  
4 çorba kaşığı nane (ince kıyılmış)  
500 gr taze patates (haşlanmış)  
Kiraz domates (arzu ederseniz)  
Tuz  
Tane karabiber

Bal, limon suyu, yoğurt, nanenin yarısı, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Etlerin üzerine gezdirip, karıştırarak her tarafına bulayın. Üzerini streçle örtüp, en az 30 dak. dinlendirin.

Önceden ısıtılmış 200°C fırında, üzeri altın sarısı renk alıncaya ve etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20-25 dak. pişirin.

Kalan naneyi serpip, patates ve kiraz domates ile birlikte servis yapın.

