



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ PİLİÇ

12 adet piliç ızgara tava
4 orba kaşığı nane (ince kıyılmış)
4 orba kaşığı bal
4 orba kaşığı limon suyu
1 su bardaęı yoęurt
2 orba kaşığı limon kabuğu rendesi

Üç orba kaşığı nane, bal ve limon suyunu karıştırın. Etleri, düzgün durması için rulo şeklinde katlayın. Kürdanla tutturduktan sonra her tarafını hazırladığınız marinata bulayın. Buzdolabında yaklaşık olarak 30 dakika dinlendirin. Kalan nane, yoğurt ve limon kabuğu rendesini iyice karıştırın. Etleri, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık olarak 30-35 dakika pişirin. Hazırladığınız taneli yoğurtla birlikte servis yapın.