



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ PİLİÇ

12 adet Banvit Piliç Izgara Tava
4 çorba kaşığı nane (taze, ince kıyılmış)
4 çorba kaşığı bal
4 çorba kaşığı limon suyu
150 gr yoğurt
2 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi

Üç çorba kaşığı nane, bal ve limon suyunu iyice karıştırın.

Etleri, düzgün durması için rulo şeklinde katlayıp kürdanla tutturduktan sonra her tarafını hazırladığınız marinata bulayın ve buzdolabında en az 30 dak. dinlendirin.

Kalan nane, yoğurt ve limon kabuğu rendesini iyice karıştırın.

Etleri önceden ısıtılmış 180°C fırında, yaklaşık 30-35 dak. ya da mangalda pişirin.

Hazırladığınız naneli yoğurtla servis yapın.



6