



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR EKŞİLİ VE LİMONLU PİLİÇ BUT

4 adet kemiksiz piliç but
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 adet limon
5 dal taze fesleğen
100 gram arpacık soğan
4 diş sarımsak
7 dal taze kişniş
100 mililitre zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Fesleğen, kişniş ve sarımsakları ince ince kıyıp bir kaba alın. Arpacık soğanları soyup yatay olarak ortadan ikiye bölün ve yeşilliklere ekleyin. Limonun kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın ve karışıma ilave edin. Nar ekşisi, tuz, karabiber ve zeytinyağını da ekledikten sonra iyice karıştırın. Hazırladığınız karışım ile açılmış tavuk butlarını 20 dakika marine edin. Tavukları bir tepsi içine alın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Garnitür için diğer yanda soğanları soyup küp küp doğrayın. Bir pişirme tavasına şekeri koyun ve orta ateşte renk değiştirene kadar bekleyin. Ardından soğanları ekleyin ve soğanlar iyice karamelize olana kadar kavurun. Nar ekşili ve limonlu piliç butları, hazırlamış olduğunuz karamelize soğanlar eşliğinde sıcak olarak servis edin.

