



## PEKMEZLİ PİLİÇ

8 adet Banvit Izgara Drumstick  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
1/4 tatlı kaşığı karabiber  
2 diş sarımsak (kıyılmış)  
2 tatlı kaşığı zeytinyağı  
120 ml ketçap  
60 ml portakal suyu  
60 ml su  
2 çorba kaşığı esmer şeker  
2 çorba kaşığı pekmez

37x25x2.5 cm ölçülerinde bir fırın kabını yağlayıp, etleri yerleştirin. Üzerlerine tuz, karabiber serpip, önceden ısıtılmış 190°C fırında 15 dak. pişirin.  
Yağı ısıtıp, sarımsakları 1 dak. soteleyin. Ketçap, portakal suyu, su, esmer şeker ve pekmezi ilave edip, ısıtın. Hazırladığınız sosu fırça ile etlerin üzerine sürüp, 15 dak. daha pişirin. Kalan sosu ısıtıp, etlerle birlikte servis yapın.

