



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ ÇITIR SOS

1 KG PİLİÇ ETİ İÇİN (Kanat,Biftek veya pirzola)
1 YEMEK KAŞIĞI TATLI TOZ BİBER
1 YEMEK KAŞIĞI PUL BİBER
1 ÇAY KAŞIĞI KİMYON
1 TATLI KAŞIĞI TUZ
1 TATLI KAŞIĞI KARABİBER
1 TATLI KAŞIĞI KEKİK
1 YEMEK KAŞIĞI SOYA SOSU
½ ÇAY BARDAĞI AYÇİÇEK YAĞI

Geniş bir kaptaki baharatlar, ayçiçek yağı ve soya sosu karıştırılır ve hazırlanıp yıkanmış olan piliç etlerinin üzerine dökülerek iyice karıştırılır.
