



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLİÇ IZGARA (MARİNATLI)

800 gr'lık 1 piliç (temizlenip, ütülenmiş ve 4 parçaya ayrılmış)  
1 orta boy soğan (ince doğranıp, suyu sıkılarak bir kaseye süzölmüş)  
1 kahve kaşığı kimyon  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber

Süzölmüş soğan suyu, kimyon, zeytinyağı, tuz ve biberi yayvan bir kapta karıştırıp, piliç parçalarını ekleyiniz. Kabı buzdolabına kaldırıp 5-6 saat, piliç parçalarını dinlendiriniz (bu arada piliç parçalarını bir kez döndürünüz). Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız. Piliç parçalarını buzdolabından çıkarıp, her iki yanlarını ızgarada 7-8 dakika ızgara ediniz. Piliç parçalarını ısıtılmış bir servis tabağına alıp, servis ediniz.