



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ IZGARASI

3 tane piliç
1 kahve fincanı zeytinyağı
tuz

Tüyleri yolunmuş içleri temizlenmiş, tütsülenmiş üç piliç sırtlarından ikiye kesilir, göğüs ve bel kemikleri çıkarılır. Hafifçe zeytinyağlanır ve tabağa konularak 2 saat dinlendirilir. Sonra piliçler yağlanmış tel ızgaraya dizilerek, harlı olmayan odun kömürü ateşinde ve piliçlerin üzerine tencere kapağı kapatmak ve arada bir zeytinyağlamak suretiyle 10 - 20 dakika kızartmalı ılık bir tabağa konularak servis yapılmalıdır.
