



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PİLİÇ IZGARA

Pilicinin semiz olması şarttır. Dörde bölerek kemiklerinden ayırıp, sinirlerini temizlemeli. Değereğiniz yere bir miktar zeytinyağı sürüp hafifçe et döğme demiriyle döğmelidir. Bir kaba zeytinyağı koyup, döğülen pilicileri iki gün serin yerde, yağda bekletmelidir. iyi yanmış mangal kömürü ateşinde ızgara edilir. Piliç pişerken tereyağla yağlanır. Patates tavası ve arzu edilen sebze garnitür olarak kullanılabilir.

---

© lezzetler.com tarif no:8025 • adı:PİLİÇ IZGARA • gönderen:Rana • indirme tarihi:06.04.2025 - 15:45