



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLİÇ IZGARA

Pilicin semiz olması şarttır. Dörde bölerek kemiklerinden ayırıp sinirlerini temizlemeli. Döveceğiniz yere yeteri kadar zeytinyağı sürüp hafifçe et dövme demiriyle dövmelidir. Bir kaba zeytinyağı koyup dövülen piliç, iki gün saklanır. İyi yanmış mangal kömürü ateşinde pişirilir. Yanma patates haşlaması konur.

---

© lezzetler.com tarif no:8250 • adı:PİLİÇ IZGARA • gönderen:neyzen • indirme tarihi:19.09.2024 - 17:50