



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ IZGARA

Bir kapta biberiye, kekik, adaçayı, zencefil, kırmızı biber, tuz ve zeytinyağı karıştırılır. Piliç parçalarına bu karışım sürülür. 3 saat bekletilir. Izgarada her iki tarafı da eşit pişirilir. Izgara sebzeler ve pilav ile servis yapılır.

Not: Piliç: genellikle yumurtadan çıktıktan 45 gün sonra kesilen ağırlığı 1 kg'ı geçmeyen tavuğa denir. Izgarada çeşitli şekillerde pişirilebilir (şiş, piliç göğsü vb.)