



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLİÇ KEBABI

<https://azerbaijans.com>

Piliç 285 gr.  
Şeker 10 gr.  
Baş soğan 30 gr.  
Kişniş ve maydanoz 25 gr.  
Limon 1 adet  
Tuz  
Karabiber

İlk işlemde geçirilmiş piliç ikiye bölünür, karabiber ve tuz serpilip şişe takılır. Hama ile ıslatılıp mangalda kızartılır. Hazır kebabın yanında halka şeklinde doğranmış kuru soğan ve limon dilimleri konur.