



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLİÇ KIZARTMASI

1 kiloluk bir pilic  
3 kařık un  
1 bardak zeytinyađı  
yeteri kadar tuz ve karabiber

Pilici, tylerini yolup iini ayıkladıktan sonra tsleyin ve bol akarsuda iyice yıkayın. Sonra bir tencereye koyun. Üzerini rtnceye kadar su doldurun ve tencereyi ateşe oturtarak pilici haşlayın. Pilici tencereden çıkarınca parçalara ayırın. Sonra bu parçaları içine birer tutam tuz ve karabiber katılmış olan una bulayarak kızgın zeytinyağında kızartın. Piliç parçalarının her yanı nar gibi kızarıncaya iki dakika daha ateşe tuttuktan sonra kaptan çıkarmalı. Kızarmış piliç parçalarını servis tabağına dizip kızarmış patatesle birlikte servis yapın. Tencerede kalan pilicin suyundan da çorba yaparak yararlanabilirsiniz.