



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLİÇ KÜLBASTI

Piliç, göğüs eti kemiği ucunda bırakılmış olarak dövülerek inceltir. Tuzlanır. Izgarada iki taraflı pişirilir. Pişen piliçler sahana yerleştirilir. Üzerine tavuk suyu eklenip kısık ateşte 10 dk. pişirilir. Ateşten alınıp üzerine kekik serpilerek sıcak servis yapılır.

---

© lezzetler.com tarif no:95432 • adı:Piliç Külbastı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.04.2025 - 18:22