



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİLİÇ TANDIR

Lezita piliç tandır 1 adet  
Kaşar rendelenmiş 2 su bardağı  
Baby Havuç 3 adet  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Kabak 5 dilim  
Maydanoz 5 dal ince kıyılmış

Lezita piliç tandırını bir tepsiye alın açıkta kalmayacak şekilde rende kaşarları serpin. 200 derece fırında 20 dakika pişirin. tavada tereyağıla havuç ve kabağı soteleyin tuz, biber ve maydanozla lezzetlendirin. Fırından çıkardığınız tavukla birlikte servis edin.

