



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ TAVA (YUNANİSTAN)

4 kişilik

MALZEME:

4 but,

2 göğüs,

2 tatlı kaşığı kişniş,

1 tatlı kaşığı kimyon,

1 tatlı kaşığı karabiber,

beyaz biber,

tuz,

300 gr. beyaz soğan,

6 diş sarımsak,

6 incir,

200 ml sebze suyu,

1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi,

5 yemek kaşığı limon suyu

1. Fırını 180 derecede ısıtın. Kişniş, kimyon, kara, beyaz biber ve az tuz karıştırın. Etleri yıkayıp kurulayın, baharatlara bulayın.

2. Soğanları dilimleyin, sarmısağı ayıklayın, incirleri yıkayarak dörde bölün.

3. Eti, soğanları, sarmısağı ve incirleri bir fırın kabına dizin. Kalan baharat karışımını serpiştirin, sebze suyunu dökün. Kapağı kapatın, 30 dakika pişmeye bırakın. Limon kabuğu ve limon suyunu ilave edin. Açık olarak 30-35 dakika kızartın. Pide ile servis yapın.