



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ TIKKA

1 bütün piliç
1/2 kg. yoğurt
2 çorba kaşığı un
2 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı köri
1 fiske tuz
1 fiske kırmızı biber
1 fiske karabiber
2 çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı rafine yağ
1/2 limonun suyu

Pilici, but ve göğüs olarak parçalara bölün. Yıkayıp, kanını aldıktan sonra iyice kurulayın. Bir kabin içinde havuz gibi açtığınız una yoğurt, krema, yumurta sarıları, köri, tuz, kırmızı biber, karabiber yağ ve limon suyunu katıp karıştırın. Piliç parçalarını bu karışıma buladıktan sonra bir gece buzdolabında bekletin. Servis yapacağınız zaman sosu bulanmış piliç parçalarını ızgarada veya tavada kızartın ve sıcak sıcak servis yapın.

