



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI PİLİÇ

4 kişilik

MALZEME:

1 piliç

6 diş sarımsak,

50 ml zeytinyağı,

1 limon,

1 dal tarhun,

1 bağ maydanoz,

tuz,

karabiber,

2 tatlı kaşığı tatlı kırmızı biber.

1. Piliç yıkayarak kurulayın ve dörde bölün. Sarmısağı soyup dilimleyin, üzerine zeytinyağı damlatın.
2. Limon kabuğunu rendeleyin, suyunu sıkın. Yeşilliği yıkayarak kurulayın, yapraklarını ayıklayın. Maydanozu kıyın. Sarmısağı, kıyılmış yeşilliği, limon suyu ve yağ ile karıştırın. Karışımın ikide üçünü özenle derilerin altına sürün.
3. Kırmızı biber, karabiber, tuz, kalan yağ ve limon suyundan sos hazırlayın. Piliç parçaların üstüne bu sostan sürün. Piliç parçalarını yaklaşık 25 dakika kızartın, bitmeden kısa bir süre önce kalan sarımsaklı karışımı sürün.

[ML® Sarımsaklı Tavuk için tıklayın](#)