



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZE GARNİTÜRLÜ KIZARMIŞ PİLİÇ

- 1 adet Lezita Bütün Piliç
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet defne yaprağı
- 3-4 tane top karabiber
- 1 çorba kaşığı tuz
- Üzeri İçin
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Sebze Garnitür İçin
- Havuç, patates, kabak, brokoli vs.
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak, tuz

Pilici büyükçe bir tencereye koyun. Tencereye, pilicin üzerini geçecek kadar su doldurun. İçine bir adet soyulmuş bütün soğanı, defne yapraklarını, tuz ve karabiberleri ilave edip orta ateşte 20 dakika haşlayın. Fırını 175 dereceye ayarlayıp ısıtın. Pilici sudan alıp süzgeçte bekletin. Bir kasede yoğurt, yumurta sarısı, zeytinyağı ve tuzu çırpın.

Haşlanmış pilici fırın kabına yerleştirip hazırladığınız yoğurtlu sosu her tarafına sürün. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.

Diğer yanda havuç, patates, kabak, brokoli gibi dilediğiniz sebzeleri doğrayın ve hafif diri kıvamda haşlayın. Soğuk suya atıp soğutun. Sote tavasında zeytinyağını ısıtıp içine 1 diş sarımsak atıp yağı kızdırın. Sebzeleri süzüp yağa atın ve 2-3 dakika hızlı ateşte sote edin. Kızarmış pilicin etrafına sebzeleri yerleştirip sıcak olarak servis yapın.

