



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK USULÜ KEKİKLİ PİLİÇ

<https://www.sagliklitavuk.org>

- 3 parça kalça (Bütün tavuk veya but da kullanabilirsiniz.)
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- Yarım portakal suyu
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Tavuk parçalarını fırın tepsinine alın. Eğer bütün tavuk hazırlayacaksanız tavuğu iki parçaya kesip yerleştirin. Tavuk parçalarının üzerine ve içerisine tuz ile karabiber serpiştirip tereyağı parçaları koyun ve üzerini alüminyum folyo ile kapatıp önceden ısıttığınız 200 derece fırında 25-30 dakika pişirin. 25-30 dakika pişen tavuğu fırından çıkartıp, folyoyu kaldırın ve üzerine portakal suyu gezdirip, kekik serpiştirip 15-20 dakika üzeri kızaracak şekilde fırınlayıp sıcak servis yapın. (Portakal yerine yarım limonun suyunu kullanarak hazırlayabilirsiniz.)

