



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ PİLİÇ

4 piliç budu (derileri ayıklanmış)
3/4 su bardağı sirke
2 iri arpacık soğanı (ince doğranmış)
2 tatlı kaşığı hintceviz rendesi
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 tatlı kaşığı kuru fesleğen
1/4 tatlı kaşığı tuz

Sirke, arpacık soğanları, hintceviz rendesi, karabiber ve fesleğenleri bir tencerede karıştırıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı 2 dakika pişirin. Bu arada tavuk butlarının üstlerine tuzu serpip, derin olmayan bir fırın kabına yerleştirin. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı tavuk butlarının üstlerine boşaltın ve kabı plastik filmle örterek, buzdolabında 8 saat soğutun (ya da bir kenarda 12 saat bekletin).

Bekletme süresinin bitimine doğru, fırınınızın ızgarasını yakın. Kabı fırından alıp, butları alüminyum folyo döşenmiş tel ızgara üstüne yerleştirin (kaptaki karışımı saklayın). Tel ızgarayı fırın tepsisinin 8 -10 cm altına verip, butların her iki yüzlerini 8'er dakika ızgara edin (her 4 dakikada bir, tepside kalan mahnadı mutfak fırçasıyla üstlerine sürün). Izgarayı fırından alıp, butları bir tabağa çıkararak, servis yapın.