



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU FIRINDA PİLİÇ

- 1 adet Bütün Piliç Tabaklı (en az 1600 gr )
- 1,5 adet limon (bütün limonu ikiye kesin)
- 4 adet sarımsak
- 2 sap kereviz (yapraklarıyla beraber ince kıyılmış)
- 2 adet küçük boy havuç (küçük küp doğranmış)
- 1,5 çorba kaşığı balsamik sirke
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

İki yarım limonu ve sarımsakları püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin. Kereviz, havuç, tuz ve karabiberi katıp harmanlayın. Harcı pilicinin göğüs boşluğuna doldurun. Pilicinin bacaklarını yukarıda çarpaz şekilde bağlayın. Göğüs kısmı yukarıya gelecek şekilde bir fırın tepsisine yerleştirin.

Kalan yarım limonun suyunu sıkın. Tuz, karabiber katıp, hafifçe çirpin ve pilicinin her tarafına sürün. Pilicinin üzerini iki katlı alüminyum folyo ile hava almayacak şekilde kaplayın. Fırın tepsisinin yarısına gelecek şekilde kaynar su koyun ve önceden ısıtılmış 180C fırında yaklaşık 45 dak. pişirip, fırından alın.

Pilicinin üzerinden alüminyum folyoyu alıp, tepsideki suyu dökün.

Balsamik sirkeyi bir fırça ile pilicinin her tarafına sürün. Önceden ısıtılmış 200C fırında üzerini örtmeden, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 15 dak. daha pişirin. Fırından çıkarıp 10 dak. dinlendirin.

Kalan balsamik sirke, tereyağı, tuz ve karabiberi katıp karıştırın.

Pilici sosla birlikte servis yapın.

