



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOYA SOSLU IZGARA PİLİÇ

4 ÇORBA KAŞIĞI MARGARİN
400 GR PİLİÇ GÖĞÜS ETİ
15 ADET KİRAZ DOMATES
4 ADET KURU SOĞAN
4 ÇORBA KAŞIĞI SOYA SOSU
YARIM DEMET TAZE KEKİK
1 TATLI KAŞIĞI KÖRİ
YETERİNCE SIVIYAĞ

Soğanları soyarak 4 parçaya, domatesleri ise 2 parçaya ayırın. Soğan ve domatesleri bir fırın tepsisine dizerek üzerine soya sosu, köri ve margarini gezdirin. Fırında soğan ve domatesler renk alıncaya kadar kızartın. Piliçleri marine etmek için oval bir kaba soya sosu, sıvıyağ ve köriyi koyarak karıştırın. Piliçleri bu sosta 1 saat bekletin. Piliçleri ızgarada ters düz ederek pişirin. Fırınlanmış soğan ve domatesleri tabağa alın. Izgarada pişirilmiş piliçleri şeritler halinde doğrayarak üzerine koyun. Taze kekik dalları ile süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.
