



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI PİLİÇ

8 adet Banvit Piliç Izgara Tava
125 gr yoğurt
1 adet limon (kabuğu rendelenmiş, suyu sıkılmış)
1 tatlı kaşığı köri
1 çorba kaşığı susam

Yoğurt, limon kabuğu, limon suyu ve köriyi iyice çırpın. Yoğurtlu karışımı etlerin her tarafına sürüp, yağlı kağıt yayılmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 15 dak. pişirin. Üzerlerine susam serpip, etler yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dak. daha pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Susam yerine haşhaş, rezene veya kimyon tohumu da serpebilir veya hepsini harmanlayarak kullanabilirsiniz.

