



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI PİLİÇ

3 iri piliç
200 gr. tereyağı
2 sap taze soğan
3 diş sarmısak
3 orba kaşığı kıyılmış dereotu veya maydanoz
Tuz
Karabiber
Kekik
Kimyon
Yeni bahar

Pilileri uzunluğuna ikiye bölün.

Tereyağını eritin. İki orba kaşığı yağı, piliçleri kızartmak için tencerede bir kenara ayırın.

Geri kalan tereyağına ince ince kesilmiş taze soğanı, ezilip hamur haline getirilmiş sarmısağı, ince kıyılmış dereotu veya maydanozu, tuz, biber ve diğ er baharatları ilave edin.

Serin bir yerde dinlenmeye bırakın (1/2 saat)

Tenceredeki tereyağını hafifçe kızdırın. Pilileri tencereye koyun, orta derecedeki ateşte yağı yakmadan kızartın.

Piliçler kızarmadan pişmelidir.

Hazırladığınız dereotlu, baharatlı tereyağını tencereye ilave edin. Arada bir sosu kaşıkla piliçlerin üzerine dökerek, kısık ateşte 10 ile 15 dakika kadar kaynatın.

Not: Tereyağı hiçbir zaman kararmamalı, yanmamalıdır.