



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZDA PİLİÇ

1 adet bütün piliç
1 adet soğan
1 adet defne yaprağı
2 paket tuz
4 adet yumurtanın akı
Garnitür için:
1 adet havuç
1 adet kabak
1 adet soğan
2 adet sivri biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
İsot
Tuz

Pilicin içine bütün soğan ve defne yaprağını yerleştirip bacaklarını ipe bağlayın. Tuzu, yumurta akıyla yoğurun. Bir fırın tepsisine alüminyum folyo serip üzerine tuzun üçte birini koyup elinizle düzeltin. Tavuğu üzerine yerleştirip kalan tuzla her tarafını kaplayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 2.5 saat pişmeye bırakın. Doğranmış kabak, havuç ve biberleri zeytinyağında soteleyin. Piyazlık doğranmış soğanı isotla karıştırıp sebzelere ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Tavuğu fırından çıkarıp üzerindeki tuzu kırdıktan sonra servis tabağına alın. Etrafına garnitürü yerleştirip servis yapın.