



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU SAFRANLI PİLİÇ

6 piliç budu (derileri ayıklanmış)
4 çorba kaşığı tuzsuz tavuk suyu
bir tutam safran
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 su bardağı yoğurt (tercihen yarım yağlı)
1 soğan (doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
4 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
bir tutam kırmızıbiber
1/4 tatlı kaşığı kimyon

Küçük bir tencerede tavuk suyu ve safranı karıştırıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynamaya başlayınca tencereyi ateşten alıp, bir kenarda 5 dakika bekletin (tavuk suyu safranın bıraktığı boyayla altın sarısı bir renk alacaktır).

Piliç butlarının üstüne tuz ve karabiberi serpip, birfırın tepsisine yerleştirerek, üstlerine tavuk suyu - safran karışımını boşaltın. Butları altüst edip, karışıma iyice bulanmalarını sağlayarak, bir kenara bırakın (tepside birbirlerine değmemelidirler).

Yoğurt, sarımsaklar, soğanlar, limon suyu, kırmızıbiber ve kimyonu blender kabına koyup, pürüzsüz bir kıvam alınca kadar karıştırın. Karışımı bir kaşıkla piliç butlarının üstlerine döşeyip, tepsiyi plastik filmle örterek, buzdolabında 8 saat bekletin (ya da bir kenarda 12 saat bekletin).

Bekletme süresinin sonuna doğru, fırınınızın ızgarasını yakın. Tepsiyi buzdolabından alıp, butları alüminyum folyo döşenmiş tel ızgara üstüne çıkarın (tepside kalan karışımı saklayın). Tel ızgarayı fırın ızgarasının 8 -10 cm altına yerleştirip, butların her iki yüzlerini 8'er dakika ızgara edin (her 2 dakikada bir, ızgaradan alarak, tepside kalan karışıma bulayın). ızgarayı fırından alıp, butları bir tabağa çıkararak, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında sıcak pide ve havuç salatasıyla.