



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUNAN USULÜ PİLİÇ TAVA

4 kişilik
750 g minik patates,
500 a minik arpacık soğanı,
3 limon,
1 çay bardağı zeytinyağı,
tuz,
karabiber,
2 tatlı kaşığı kekik,
200'er g ağırlığında 4 piliç but,
1 limon,
1 bağ fesleğen.

Patatesleri ve soğanları ayıklayarak yıkayın. Limonları sıkın, limon suyunu bir kaptan toplayın, aynı miktar zeytinyağı ile karıştırın. Tuz, biber ve kekik ilave edin. Butlara bu karışımdan biraz sürün. Büyük bir tavanın içine biraz limon suyu dökün.

Patatesleri, soğanları ve butları koyun, kalan zeytinyağlı limonu dökün.

Öteki limonu sıcak su ile yıkayarak kurulayın.

Dilimlere kesin ve yemeğe katın. Fırını 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtın, tavayı sürün ve yemeği 1 saat süre ile fırında pişirin. Fesleğeni ayıklayarak kıyın ve yemeğin üstüne serpiştirin. Zeytin, beyaz peynir küpleri ve biber turşusu ile servis yapın.