



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lemzetler.com)

ZENCEFİLLİ PİLİÇ

8 adet Banvit Piliç Izgara Tava
2 adet limon (1 adet limonun suyu sıkılmış, diğeri dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı toz zencefil
2 diş sarımsak
5 çorba kaşığı soya sosu

Et hariç diğeri tüm malzemeleri iyice çırpın. Etlerin üzerine gezdirip, her taraflarını bulayın. Üzerini streçle örtüp, en az 30 dak. veya bir gece buzdolabında dinlendirin.

Etleri marinatından süzerek alın ve marinatını ayırın.

Önceden ısıtılmış 200°C fırının ızgara konumunda, her 5 dak. bir üzerlerine marinatından gezdirerek, etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin. (Arzu ederseniz etleri mangalda da pişirebilirsiniz.)

Taze patates veya yeşil salata ile birlikte servis yapın.

