



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ PİLİÇ

- 1 adet Banvit Bütün Piliç
- 1 adet limon kabuğu (rendelenip suyu sıkılmış)
- 100 gr siyah zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)
- 3 çorba kaşığı maydanoz (iri doğranmış)
- 2 diş sarımsak (iri doğranmış)
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Limon kabuğu rendesi, siyah zeytin, maydanoz ve sarımsağı robottan geçirdikten sonra koyu bir krema elde edene kadar, karıştırarak yağı ilave edin.

Parmaklarınızı pilicin derisinin altına sokup hafif hafif kıpırdatarak ve kenarlarını ayırmamaya dikkat ederek deriyi kaldırın. (Deri pilicin üzerinde bir cep şekli almalı)

Hazırladığınız zeytinli harcın yaklaşık üçte ikisini piliçle derinin arasına yerleştirin.

Derinin üstüne hafif hafif vurarak karışımın bütün cebe yayılmasını sağlayın.

Pilicin üzerine limon suyunun yarısını dökün, tuz, karabiber serpin ve bir çorba kaşığı zeytinyağı gezdirin.

Pilici önceden ısıtılmış 190°C fırında yaklaşık 45 dak. pişirin. Bu sürede pilicin üzerine 1-2 kez kendi suyundan gezdirin.

Sıcak servis yapın.

