KARANFİLLİ PİLİÇ SUYU

1/2 kg Banvit Piliç Kalça Kuşbaşı
1 adet büyük boy soğan (4?e bölünmüş)
1 sap biberiye
1 adet büyük boy havuç (iri doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
5 adet karanfil
1,5 lt su (kaynar)
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı su

Et, soğan, biberiye, havuç, tuz, karanfil ve suyu 1 saat ağır ağır kaynatın.
Et ve sebzeleri suyun içinden alın, yumurta sarısı ile suyu hafifçe çırpın, tavuk suyunun içine yavaş yavaş karıştırarak katıp 5 dak. daha hızlı ateşte kaynatın. 3 Kavanoz veya saklama kabına mutfak tülbenti ile süzün. Soğuduktan sonra tavuk suyunun yüzeyde biriken yağ tabakasını kaşık yardımıyla alın, kapağını kapatıp buzdolabı veya derindondurucuda muhafaza edin.

Not: Arzu ettiğiniz çorba ve yemeklerinizde kullanabilirsiniz. Buzdolabında 1 hafta, derindondurucuda 1 yıl muhafaza edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:55250 • adı:Karanfilli Piliç Suyu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 08:18