



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## 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 çirpin, 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.

