



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ HAŞLAMASI (DÜDÜKLÜ)

3 adet piliç
7 bardak su
1 1/2 kahve fincanı iç bezelye
200 gram havuç (3 orta)
300 gram sarı patates (2 büyük)
100 gram kereviz kökü (1 orta)
100 gram arpacık soğanı (10 adet)
1/2 kahve fincanı pirinç
1/2 demet maydanoz
1/2 demet kereviz yaprağı
Tuz

1 Dödüklü tencereye; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş yıkanmış ve kol, göğüs, but ve sırt olarak parçalara kesilmiş 3 semiz piliç, 7 bardak su, soyulmuş 10 adet arpacık soğanı, kazınmış ve sekize bölünmüş 3 orta havuç, soyulmuş ve dörde bölünmüş 2 sarı patates, yine soyulmuş ve dörde bölünmüş 1 orta kereviz kökü, yarım kahve fincanı pirinç, kıyılmış yarımşar demet maydanoz ve kereviz yaprağı ve yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturtarak, tencerenin üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere piliçleri 25 - 30 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra servis yapılmalıdır.

Not: Arzu edilirse, haşlamaya maydanoz sonunda da katılabilir.