



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ ÇORBA

Malzemeler

1 bütün piliç

6 bardak su

yarım bardak tel şehriye

100 gr. tereyağı

1 tatlı kaşığı domates salçası

Tuz

Karabiber

Yapılışı

Temizlenmiş, yıkanmış piliç yağın içinde çevrilerek iyice kızartılır. Daha sonra büyük bir tencerede kaynayan suyun içine atılıp, kemiklerinden ayrılacak duruma gelinceye kadar pişirilir. Pişen piliç tencereden alınıp kalan suyuna tel şehriyeler atılır. Tel şehriyeler yumuşayınca, bir kaşık un suda eritilip çorbaya ilave edilir. Ayıklanan piliç, tuz, karabiber katılarak ateşten alınır. Salça yağda kavrularak çorbanın üzerine dökülüp servis yapılır.