SULTAN MURAT USULÜ PİLİÇ HAŞLAMA

Necip Usta

1 adet orta boy havuç
1/2 adet pırasanın beyazı
1 adet orta boy kereviz
2 adet orta boy patates
1 adet yarka (1 kiloluk)
1 çorba kaşığı tuz
6 su bardağı tavuk suyu (yoksa et suyu)
2 çorba kaşığı tel şehriye 1 bağ kıyılmış maydanoz

1) Sebzelerin kabuklarını soyup, iki uçlarını keserek havuç ve pırasayı boyuna 4'e, kerevit ve patatesi boyuna 8'e yarınız. Yan yatırarak hepsini 2 mm. kalınlığında enine doğrayınız ve bol suda yıkayınız.
2) Pilici küçük bir tencereye koyup, üzerine kapatıncaya kadar su doldurup hızlı ateşe koyunuz. Kaynamadan önce ateşten alıp suyunu dökerek soğuk su ile yıkayınız.
3) Tekrar tencereye koyduğunuz pilicin üzerine tuzunu ve sebzelerini ve tavuk suyunu koyup, tencerenin ağzını kapatarak 40 dakika pişirip tel şehriyeyi hafifçe kırarak ilâve ediniz. 5 dakika daha kaynatınız.
4) Ateşten alarak maydanozunu serpiniz. 4 parçaya bölerek çukur tabaklarda sebzeli suyu ile servis yapınız.

Not: Bu tür haşlamalar sade su ile yapılırsa hiçbir lezzeti olmaz.

© lezzetler.com tarif no:82800 • adı:SULTAN MURAT USULÜ PİLİÇ HAŞLAMA • gönderen:im • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:30