KÖRPE PİLİÇ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg. Piliç
400 gr. su
150 gr. Havuç
250 gr. Mantar
100 gr. Bezelye
200 gr. Patates
Tuz
Karabiber

Piliç eti bol suyun altında yıkandıktan sonra üzerindeki istenmeyen kalıntıları temizlemek için blanching yapılır. Kuşbaşı doğranır, tencereye konur ve üzerine soğuk su dökülür. Bir taşım kaynadıktan sonra kapağı kapatılır ve kısık ateşte kaynatılır. Havuç yıkanıp soyulur, kuşbaşı doğranır. Patates soyulup, kuşbaşı doğranır. Mantar ayıklanıp yıkandıktan sonra doğranır. Doğranan malzemeler ve suyu süzülmüş bezelye kaynatılmış tavuğun üzerine sırasıyla eklendikten sonra baharatları da ilave edilerek kapağı kapatılır. Yavaş yavaş kaynatılarak 20-30 dk. tavuk ve sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirilir. Pişince tabağa bir parça sebzelerle birlikte piliç eti de konarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:95216 • adı:Körpe Piliç • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2025 - 20:48