LİMONLU PİLİÇ ÇORBASI

1,5 kg Banvit Bütün Piliç
1 adet limon (4'e bölünmüş)
1 adet defne yaprağı
1 adet çubuk tarçın
1 adet etli kırmızı biber (ince halka doğranmış)
6 adet karanfil
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1400 ml su (kaynar)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan (salata doğranmış)
100 gr pirinç
130 ml limon suyu

Bir tencereye piliç, limon, defne yaprağı, tarçın, kırmızı biberin yarısı, karanfil ve tane karabiberi koyun, üzerlerine suyu ilave edip orta ateşte yaklaşık 45 dak. pişirin.
Suyun üzerinde oluşan yağı alıp yaklaşık 20 dak. dinlendirin.
Pilici tencereden alıp, suyunu mutfak tülbentiyle süzün. Derisini ve kemiklerini temizleyip, etleri iri doğrayın.
Bir tencerede zeytinyağını ısıtıp, soğanı orta ateşte yumuşatın. Pirinci ekleyip 2 dak. soteleyin.
Ayırdığınız tavuk suyunu ilave edip kaynama noktasına getirin ve pirinçler yumuşayana kadar yaklaşık 15 dak. pişirin.
Limon suyunu karıştırarak ekleyin. Tuz, piliç etleri ve ayırdığınız kırmızı biberleri de katıp hızlı ateşte yaklaşık 10 dak. kaynatın ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55195 • adı:Limonlu Piliç Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 13:54