



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

2 adet piliç
9 bardak su
600 gram domates (3 büyük)
75 gram pirinç (1 kahve fincanı)
1 demet maydanoz
1/2 demet kereviz yaprağı
2 adet yeşil biber
Tuz

1 Dödüklü tencereye; 9 bardak su, küçük kesilmiş yarım kereviz yaprağı, küçük doğranmış 2 yeşil biber, soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates, ayıklanmış ve yıkanmış 1 kahve fincanı pirinç, 1 silme çorba kaşığı tuz ile, sekizinci bölümün başında tarif edildiği şekilde yolunmuş, içleri temizlenmiş ve kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara kesilmiş 2 adet de piliç koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır. 2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısıklık gibi sesler çıkartmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere piliçleri yanya kadar azaltılmış ateşte aşağı yukarı 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşaltmalı, sonra da kapağı açarak, tencereye kıyılmış 1 demet maydanoz ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

NOT: İki piliç yerine, yilını doldurmamış 1 yarka yani genç tavuk kullanarak, aynen yukarıda anlatıldığı şekilde de yapılabilir. Ancak bu halde çorbayı 30 dakika yerine 45 - 55 dakika arasında pişirmek gerekir.