



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ ÇORBASI

Tuğrul Şavkay

1 adet piliç (temizlenip, yıkanmış), 1 kg'lık
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)
1,5 lt. su (6 su bardağı)
2 çay kaşığı domates salçası
1/2 su bardağı pirinç ya da tel şehriye
Tuz

Temizlenmiş pilici alabilecek büyüklükte bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca pilici tencereye yerleştirerek her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Bu arada pilici alabilecek büyüklükte bir başka tencereye suyu koyup, bir taşım kaynatın. Kızarmış pilici yağıyla birlikte, kaynamakta olan suyun bulunduğu tencereye dikkatlice boşaltın. Harlı ateşte pilici iyice yumuşayıp etleri kolayca kemiğinden ayrılır duruma gelinceye kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Üzerinde biriken kefi bir kevgir ile alıp, atın. Piliç pişince tencereyi ateşten alın. Kemiklerini ayırıp, etlerini küçük lokmalar biçiminde didin ve tenceredeki tavuk suyunun içine atın. Çorbaya domates salçasını koyun, eriyinceye kadar karıştırın. Çorbayı ateşe oturtup bir taşım kaynatın. Pirinci ya da şehriyeyi ekleyip, yumuşayıncaya kadar pişirerek ateşten alın. Tuzunu ayarlayıp, sıcak olarak servis edin.