



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ HAŞLAMA

1 adet irice pilic
3-4 diş sarımsak
2 adet soğan
2 diş karanfil
600 gr. havuç
4 sap pırasa
1 adet kök kereviz
Yeterince tuz
Biber
Maydanoz

Sebzeleri yıkayıp ayıklayınız. Keskin bir bıçakla havuç ve kerevizleri çubuk şeklinde ince uzun doğrayınız. Pırasanın saplarını kesip, kalan kısmını bir iple bağlayınız. Soğanları soyup herbirine birer diş karanfil saplayınız. Yıkayıp temizlediğiniz pilici bir tencereye koyunuz. Etrafına hazırladığınız sebzeleri yerleştiriniz. Ayıkladığınız sarımsak dişlerini bütün olarak koyunuz. Maydanozları bir tül-bente sarıp yerleştiriniz. Tuzunu, biberini ekip, üstüne kadar su koyup, hafif ateş üzerinde 40 dakika süreyle pişiriniz. Pişen pilici servis tabağının ortasına yerleştiriniz. Etrafına haşlanmış sebzeleri koyunuz. Haşlama suyunun yarısıyla önden çorba yapıp, artan suyla piring pilavı yapınız.