



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ HAŞLAMASI (SEBZELİ)

- 1 adet piliç
- 2 adet küçük baş soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet iri patates
- 1 adet kereviz
- 5 su bardağı su

Bir kap içinde temizlenmiş piliç, temizlenmiş, kesilmiş sebzeler bir kez haşlanıp suyu atılır. Beş su bardağı su ile ateşe konur, iyice pişirilir. Piliç sudan çıkarılır, kemiğinden ayrılarak küçük parçalara kesilir. Su ve bezelyeleriyle beraber servis yapılır. Ya da eti söğüş olarak, suyu da çorba ya da lapalarda kullanılır.