



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ İŞKEMBE ÇORBASI

- 2 adet Keskinöğlü piliç but
- 1 çorba kaşığı Ravika zeytinyağı
- 2 kaşık un
- 1 fincan sirke
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Piliç butları yıkadıktan sonra bol suda haşlayın. Derileri küçük küçük doğrayıp, etleri didin. Unu bir tencerede yağsız olarak kavurun. Kavurduktan sonra yavaş yavaş tavuk budunu haşladığınız suyu ilave edin. Boza kıvamına gelince tavuk etlerini ve derilerini ilave edip kısık ateşte kaynayınca kadar pişirin. Bir kaseye sarımsak, sirke, kırmızı biber ve Ravika zeytinyağı koyup iyice karıştırın. Sirkeli karışımla birlikte servis yapın.

