



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## SEBZELİ HAŞLAMA PİLİÇ

Yaklaşık 1-1 /2 kg kemikli tavuk eti (5 parça halinde)

150 g (1 orta boy) havuç

150 g (1 orta boy) şalgam (isteğe bağlı)

150 g (1 iri boy) soğan

Buke garni

3-4 tane karabiber

1 çay kaşığı tuz

Havucu kazıyın. Şalgamı soyun. Soğanı ayıklayın. Sebzeleri iri parçalar halinde doğrayın.

Bir tencereye tavuk parçalarını yerleştirin. Üzerine 1?2 cm aşacak kadar kaynar su koyun. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Kefini alın. Sebzelerini, buke garni ve tuzunu ilave edin. Ateşi kısıp, yaklaşık 1?1,5 saat pişirin. Son yarım saat içinde karabiberini ilave edin.

Dilerseniz bu sürenin sonunda pişme suyunu ince bir tel süzgeçten geçirerek süzün.

Tenceredeki malzemeyi önceden ısıtılmış bir servis kâsesine aktarın. Sıcak olarak servis yapın.

---