



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ KURU KAYISILI PİLİÇ

GEREKLİ MALZEME:

- 1 adet bütün piliç
- 1 çay kaşığı bal
- 3 çorba kaşığı kıyılmış badem
- 12 kuru kayısı
- 1 çorba kaşığı kuru üzüm
- 400 gr. tel şehriye
- Tereyağı, tuz

Bütün pilici bol suyla yıkayıp büyük bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyip pişirin. Pilici tencereden alıp suyunu tel süzgeçten geçirin. Haşladığınız piliç ılındığında derisini ve kemiklerini çıkarın. Küçük parçalara ayırın.

Piliç suyunu tekrar tencereye alıp bal, kıyılmış badem, kuru üzüm ve tuzu ilave edin. Piliç etini ekleyip kayısılar yumuşayınca kadar pişirin.

Tereyağını tavada eritip tel şehriyeleri kavurun. Piliç etli yemeği tabaklara paylaştırdıktan sonra üzerine tel şehriyeyi ilave edin. Servis yapın.