



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLİÇ

500 gr'lık 1 piliç (haşlanıp etleri ayıklanarak, kaynar su içine oturtulmuş bir tencerede sıcak olarak saklanmış)
400 gr şehriye
10 su bardağı su
2 çorba kaşığı tuz
1/2 su bardağı tavuk suyu
100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı

Büyük bir tencereye su ve tuzu koyarak, harlı ateşte kaynatınız. Su kaynayınca ateşi biraz kısıp, şehriyeleri ekleyiniz. Şehriyeleri 10 dakika, yumuşayana kadar haşlayıp, bir kevgirde süzünüz. Yeniden aynı tencereye koyup, üstüne soğuk su katarak 10 dakika dinlendiriniz. Şehriyeleri yeniden süzüp, bir kenara bırakınız. Orta boy bir tencereye tavuk suyu ve tereyağı koyarak, orta ateşte kaynatınız. Süzölmüş şehriyeleri ekleyip bir taşım kaynattıktan sonra, ateşi kısınız. Şehriyeler suyu çekene kadar ağır ateşte pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp kapağını açarak, üstüne temiz bir bez örtünüz. Şehriyeyi 15-20 dakika dinlendiriniz. Sıcak tutulmuş tavuk parçalarını ekleyip, delikli kepçeyle bir iki kez karıştırdıktan sonra, yemeği ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.