



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK PİLİÇ

İki pilici temizleyiniz, bacaklarını bağlayıp tencereye koyunuz. Üzerine çıkıncaya kadar su, 1 kaşık tereyağı, tuz ve biber koyunuz, kuvvetli ateşe alınız, yavaş yavaş pişiriniz. Tamamiyle pişip suyunu çekince indirip soğutunuz. Et peltesi, salata v.b. gibi garnitürle servis yapınız.

Not: Semiz bir tavuk da 2 gün bırakıldıktan sonra aynı şekilde pişirilebilir, piliçler ev yemeklerine uygulanabilir. Bazı aşçılar, pilici doğramadan önce, ya da sonra suya atarlar. Bu iyi beslenmeyen yavan piliçler için faydalıdır. Bunları, bütün ya da doğrayıp, kaynar suda 5 dakika ya da ılık suda yarım saat, soğuk suda 1 saat bırakınız. İyi bir piliç suya konursa lezzetini kaybeder.