



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN MURAT USULÜ PİLİÇ HAŞLAMA

Necip Usta

1 adet orta boy havuç
1/2 adet pırasanın beyazı
1 adet orta boy kereviz
2 adet orta boy patates
1 adet yarka (1 kiloluk)
1 çorba kaşığı tuz
6 su bardağı tavuk suyu (yoksa et suyu)
2 çorba kaşığı tel şehriye 1 bağ kıyılmış maydanoz

- 1) Sebzelerin kabuklarını soyup, iki uçlarını keserek havuç ve pırasayı boyuna 4'e, kerevit ve patatesi boyuna 8'e yarız. Yan yatırarak hepsini 2 mm. kalınlığında enine doğrayınız ve bol suda yıkayınız.
- 2) Pilici küçük bir tencereye koyup, üzerine kapatıncaya kadar su doldurup hızlı ateşe koyunuz. Kaynamadan önce ateşten alıp suyunu dökerek soğuk su ile yıkayınız.
- 3) Tekrar tencereye koyduğunuz pilicin üzerine tuzunu ve sebzelerini ve tavuk suyunu koyup, tencerenin ağzını kapatarak 40 dakika pişirip tel şehriyeyi hafifçe kırarak ilâve ediniz. 5 dakika daha kaynatınız.
- 4) Ateşten alarak maydanozunu serpiniz. 4 parçaya bölerek çukur tabaklarda sebzeli suyu ile servis yapınız.

Not: Bu tür haşlamalar sade su ile yapılırsa hiçbir lezzeti olmaz.