



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜPREM SALÇALI PİLİÇ

1/2 çay fincanı bezelye  
tuz  
2 tane piliç  
Süprem salçası

Piliçler bir tencereye 8 bardak su ile birlikte konur ve kaynatılır. Kaynamanın başlangıcında meydana gelen köpükler alınır. Sonra kapağı örtülerek orta ısıda kaynamaya devam ettirilerek pişirilir. Sonra tuzu atılır, 5 dakika daha kaynatılır, başka bir kaba alınır. Bu su ile bir bardak pirinçten de pilâv hazırlanır. Bir tarafa da piliçlerin butlan ve göğüsleri gövdeden ayrılır, kanatlar kesilir, bacaklar da butların eklem yerlerinden kesilerek ikiye parçaya ayrılır. Yuvarlak veya oval bir tabağın ortasında pişmiş bezelyeler, etrafına pilâv, onun kenarlarına da diklemesine piliçler yerleştirilir. Beğeniye göre, bunda çeşitli şekiller uygulanabilir. Servis yapılırken de süprem salça ayrı olarak verilir.

---