



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜPREM SALÇALI YARKA HAŞLAMA

Necip Usta

1 adet yarka (1 kiloluk)
2,5 su bardağı tavuk suyu (yoksa et suyu)
1 parça havuç (5 santim)
1 küçük kerevizin 1/4'ü
2 su bardağı Suprem Sosu
1/2 adet defne yaprağı
1 küçük soğan

- 1) Küçük bir tencereye pilici koyup üzerini kapatıncaya kadar su doldurarak hızlı ateşe koyunuz.
- 2) Kaynayacağına yakın pilici ateşten alıp, suyunu dökünüz ve pilici soğuk su ile yıkayıp, başka küçük bir tencereye çıkarınız.
- 3) Üzerine temizlenmiş olarak sebzelerini, tavuk suyunu ve tuzunu koyup, bir kere kaynadıktan sonra ağzı açık olarak orta ateşte 40 dakika pişirip pilici bir tabağa çıkarınız.
- 4) Suyunu başka küçük bir tencereye süzdürünüz, dibinde 1 santim ka-lıncaya kadar orta ateşte çektiniriz.
- 5) Sonra 2 bardak Suprem Sosu ilâve edip, iyice karıştırarak 2 dakika kaynatınız ve ateşten alınız.
- 6) Pilici 4'e bölüp kemiklerini ve derisini ayıklayıp bir güvece yerleştiriniz. Sıcak olarak sosunu üzerine döküp servis yapınız.