



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL ŞEHİRİYELİ PİLİÇLİ ÇORBA

<https://www.erpilic.com.tr>

1 adet Erpiliç göğüs
5 su bardağı su
1/2'er adet soğan, havuç, yeşilbiber, patates
1 çay bardağı tel şehriye
Tuz
Karabiber
Pul biber

Piliç göğsünü sebzelerle birlikte tencereye alın. Üzerine suyu ilave edin ve 25 dakika haşlayın. Piliç etini içinden alın ve soğuduktan sonra elinizle didikleyin. Haşlama suyunun içinden sebzeleri çıkarın ve tuz ekleyip, kaynatın. Tel şehriyeyi katın ve kısık ateşte şehriye yumuşayana kadar pişirin. Didiklenmiş piliç etini katın ve bir taşım daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Karabiber ve pul biber serptikten sonra sıcak olarak servis yapın.

