

# PİLİÇ ÇORBASI

## Malzemeler

- 1 adet piliç (temizlenmiş, yıkanmış)
- 100 gr tereyağı (6.5 çorba k.)
- 1.5 lt su (6 su b.)
- 2 çay kaşığı domates salçası
- ½ su bardağı pirinç ya da tel şehriye
- Tuz

## Yapılışı

1)Temizlemiş pilici alabilecek büyüklükte bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca pilici tencereye yerleştirerek her yanı altın sarısı renk olana kadar kızartın.

2)Bu arada pilici alabilecek büyüklükte bir başka tencereye suyu koyup, bir taşım kaynatın. Kızarmış pilici yağıyla birlikte, kaynamakta olan suyun bulunduğu tencereye dikkatlice boşaltın.

3)harlı ateşte pilici iyice yumuşatıp etleri kolayca kemiğinden ayrılır duruma gelinceye kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Üzerinde biriken kefi bir kevgir yardımıyla alın.

4)Piliç pişince tencereyi ateşten alın. Kemiklerini ayırıp, etlerini küçük lokmalar biçiminde didikleyin ve tenceredeki tavuk suyunun içine atın. Çorbaya domates salçasını koyun eriyinceye kadar karıştırın

5)Çorbayı ateşe oturtup bir taşım kaynatın. Pirinci ya da şehriyeyi ekleyip, yumuşayınca kadar pişirerek ateşten alın. Tuzunu ayarlayıp, sıcak olarak servis edin.

## Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.