BADEMLİ NOHUTLU PİLİÇ (FAS)

1 piliç (yaklaşık 1 250 g derisi temizlenip, 4'e bölünmüş)
200 g nohut (1 gece suda bekletilip, süzdürülmüş)
75 g badem (kahverengi zarları soyulup, fırında altın sarısı bir renk alıncaya kadar kavrulduktan sonra, iri doğranmış)
1 tatlı kaşığı un (tercihen kepekli un)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 iri soğan (iri doğranmış)
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı zencefil (isteğe bağlı)
bir tutam zerdeçal (isteğe bağlı)
bir tutam tarçın (isteğe bağlı)
bir tutam kimyon (isteğe bağlı)
2 çorba kaşığı kuşüzümü
2 1/2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
200 g kuskus

Süzdürülmüş nohutları birtencereye koyup, üstlerini 2,5 cm örtecek kadar su ekledikten sonra, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca, ateşi kısıp, nohutları kısık ateşte 1 saat pişirin. Tencereyi ateşten alıp, nohutları bir süzgeçte süzerek, ateşe dayanıklı bir kaba koyun ve bademleri ekleyip, karıştırdıktan sonra, bir kenara bırakın. Fırınınızı 180 °C'a ısıtın.
Bir tabakta un, tuz ve karabiberi karıştırıp, piliç parçalarının her yanlarını unlu karışıma bulayın. Kalın dipli bir tavaya zeytinyağını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca piliç parçalarını koyup, her iki yanlarını altın sarısı bir renk alıncaya kadar (5'er dakika) kızartın. Sonra delikli spatulayla çıkarıp, ateşe dayanıklı kaptaki badem ve nohutların üstlerine yerleştirin.
Tavaya soğanları koyup, ateşi kısarak, saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Sarımsaklar, zencefil (isteğe bağlı), zerdeçal (isteğe bağlı), tarçın (isteğe bağlı), kimyon (isteğe bağlı) ve kuşüzümlerini ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, 2 - 3 dakika pişirin. Tavayı ateşten alıp, baharatlı karışımı bir kaşıkla piliç parçalarının üstlerine aktarın. Tavuksuyunun 25 cl'si (1 su bardağı) ve limon suyunu ekleyip, kabı kısık ateşe oturtun. Tıkırdamaya başlar başlamaz kapağını kapatıp, ateşten alarak fırına verin ve piliç parçalarını, butlardan birine bir bıçağın ucu batırıldığında açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin.
Bu arada, kalan tavuk suyunu bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca sürekli karıştırarak kuskusları katıp, tencereyi ateşten alın ve bir kenarda 5 dakika dinlendirin. Sonra bir çatalla iyice karıştırın ve haşlanmış kuskusları bir kaşıkla bir servis tabağına döşeyin. Fırındaki kabı alıp, piliç parçaları, nohutlar ve bademleri delikli kaşıkla kuskusların üstüne çıkarın. Kabın dibinde kalan sosu üstlerine boşaltıp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30698 • adı:Bademli Nohutlu Piliç (Fas) • gönderen:fato • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:18