BULGURLU VE MEYVELİ PİLİÇ

2 piliç (her biri yaklaşık 750 g, yürek, ciğer ve katıları saklanmış)
175 g (yaklaşık 3/4 su bardağı) bulgur
1 ananas (kabuğu soyulup, ortadaki odunsu bölüm çıkarıldıktan sonra, dilimlenmiş; ya da süzdürülmüş 1 kutu konserve ananas; isteğe bağlı)
2 portakal (birinin kabuğu rendelenip, harç için saklanmış)
2 taze soğan (halka doğranmış)
1 demet nane (birkaç yaprağı süsleme için ayrıldıktan sonra, kalan yapraklar kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
8 diş sarımsak (kabukları soyulmadan bırakılmış)

Bulguru bir kaba koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyerek, bir kenarda 10 dakika bekletin. Sonra bir süzgeçte süzüp, bir kenara bırakın. Birkaç ananas (isteğe bağlı) dilimini süsleme için ayırıp, kalan ananas dilimlerini blendırda kabaca çekin ya da elinizle doğrayın. Sonra bir tavaya aktarıp, tavayı kısık ateşe oturtarak, bütün suyunu çekinceye kadar (20 - 25 dakika) pişirin.
Bu arada, boyundan başlayarak parmaklarınızla piliçlerden birinin derisini göğüs kenarlarına doğru etten ayırın. Bir bıçakla deriyi göğüs etine bağlayan zarı kesip (ama deriye zarar vermemeye özen gösterin), elinize gelen yağ parçalarını da kesip atın. Pilici bir tabağa yerleştirip aynı işlemleri öbür piliçle de yineleyin. Fırınınızı 230 °C'a ısıtın.
Suyunu ziyan etmemek için bir kâse üstünde çalışarak, kabuklu portakalın kabuğunu içteki beyaz bölümleri de alarak soyun ve portakal dilimlerini, zarlarını çıkardıktan sonra, kâseye koyun.
Kabuğu rendelenmiş ikinci portakalı 2'ye kesip, kâsenin içine sıkın. Kâsedeki portakal dilimlerini bir tabağa çıkarıp, küçük parçalar halinde doğrayın (kâsedeki portakal suyunu sos için saklayın). Portakal parçaları ve bulguru küçük bir tencerede karıştırın. Ateşteki tavayı alıp, içindeki ananasları bulgur - portakal karışımının bulunduğu küçük tencereye aktararak, karıştırın. Taze soğanlar, naneler, tuz, karabiber ve portakal kabuğu rendesini ekleyip, yeniden karıştırın.
Hazırladığınız bu harcın 30 cl (1 1 /4 su bardağı) kadarını piliçlerden birinin derisi altına (yuvarlaklaşmalıdır) doldurup, boyun derisini alta doğru katlayın. Öbür pilici de aynı biçimde hazırlayın. Kalan harcı ateşe dayanıklı bir kaba aktarın ve üstünü alüminyum folyoyla örterek, bir kenara bırakın.
Küçük bir tencereye tereyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı eritin. Eriyince, tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Piliçleri bir fırın tepsisi içine oturtulmuş tel ızgara üstüne yerleştirip, piliç yüreklen, ciğerleri, katıları ve sarımsakları tepsinin dibine serin. Piliçlerin üstlerine tenceredeki erimiş tereyağından mutfak fırçasıyla sürüp, tepsiyi fırının üst rafına vererek, piliçleri 15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, kalan erimiş tereyağını ve tepsiye akan pişme suyunu piliçlerin üstlerine sürün. Harcı kabıyla birlikte piliçlerin yanına yerleştirip, tepsiyi yeniden fırına vererek, piliçlerden birinin buduna bir bıçağın ucu batırılınca açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (20 - 25 dakika) pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, fırını kapatın. Harcın bulunduğu kabı kapalı fırına koyarak sıcak kalmasını sağlayın. Sarımsaklar ile piliçlerin yürek, katı ve ciğerlerini fırın tepsisinden çıkarıp, bir kenara bırakın. Tepsideki pişme suyunun yüzeyinde biriken yağı alıp atın. Tepsiyi orta ateşe oturtup, kâsedeki portakal suyunu ekleyerek, karıştırın. Pişmiş sarımsakların kabuklarını soyup, sarımsakları da tepsiye koyarak (sakatatı başka bir tarifte kullanmak için saklayın), sosu 1 dakika pişirin. Sonra tepsiyi ateşten alıp, sosu tel süzgeçten bir kâseye süzün (süzgeçte kalan sarımsakları tahta kaşığın tersiyle bastırarak, kâseye geçirin).
Her pilici uzunlamasına ortadan ikiye kesip, yarım piliçleri 4 servis tabağına yerleştirin. Fırındaki kabı alıp, harcı her pilicin yanına bölüştürün. Kâsedeki sosu da kaşıkla yarım piliçlerin üstüne boşaltıp, tabakları ayırdığınız nane yaprakları ve ananas dilimleriyle (isteğe bağlı) süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30777 • adı:Bulgurlu ve Meyveli Piliç • gönderen:bitter • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:01