FIRINDA İÇ PİLAVLI TAVUK

3 baş sarımsak
10 adet ince uzun havuç
1 büyük tavuk
1 paket Knorr Zeytinyağlı Dolma Harcı
3 bardak pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su
3 adet orta boy taze patates
1 tutam parmesan peyniri
1 adet soğanın suyu
1 çay bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı salça
yarım çay kaşığı kekik
yarım çay kaşığı fesleğen
1 tencere dolusu kaynar su (havuçları haşlamak için)
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tutam tuz

İlk olarak tavuğumuzu terbiyeye yatırmamız gerekiyor. terbiye sos için: 1 adet orta boy soğanın suyu, yoğurdu, salçayı, kekik ve fesleğeni, 1 çay bardağı sıvı yağı ve dilediğiniz miktar tuzu bir kapta karıştıralım. Bu karışımı bir fırça yardımıyla tavuğun hem içine hem dışına iyice sürelim. Bu şekilde buzdolabında en az 2 saat bekletelim. O sırada diğer işlerimize dönelim. İlk olarak Knorr Zeytinyağlı Dolma Harcı ile "İç Pilav" yapalım. Bunun için: Yayvan bir tencereye 1 çay bardağı zeytinyağını koyalım. soğuk suyla yıkanmış pirinçleri ilave edelim. zeytinyağı ile pirinçleri kavuralım. 1 paket Knorr zeytinyağlı dolma harcını pirinçlere ekleyip karıştırmaya devam edelim. Bu karışıma 2 su bardağı sıcak su ekleyelim. tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte, pirinçler suyunu tamamen çekene kadar pişirelim. Sonra ocağı kapatalım ve hazırladığınız bu pilav harcını bir köşede soğumaya bırakalım. Bu sırada ayrı bir tencerede, su kaynatalım ve ince uzun havuçlarımızı iyice temizledikten sonra suda haşlayalım. Havuçları hiçbir şekilde kesmeyin, olduğu gibi haşlayın hatta mümkünse yaprakları bile dursun. Bu sayede daha hoş bir görüntüsü olacaktır. Haşlanan havuçları da bir köşede soğumaya bırakalım. Daha sonra sarımsakları tek tek kabuklarından ayıklayalım. soğuk suyla yıkayıp, ayrı bir kapta çiğ vaziyette bekletelim. Sonra kabuklarını iyice yıkadığımız taze patatesleri elma dilim olacak şekilde doğrayalım ve küçük bir tepside, patatesleri fırına verelim. Bu pişirme, patatesler için ön pişirme olacak. yaklaşık 160 derecelik fırında patateslerin üstü kızarana kadar pişirelim ve fırından alıp, üzerini örtüp, ikinci pişirme için bekletelim. Daha sonra tavuğumuzu dolaptan çıkaralım. hazırladığımız iç pilavı içine dolduralım. kuyruk kısmını bir iple bağlayalım ki açılmasın. Tavuğu fırın poşetine koyup, poşeti birkaç yerden delip, daha sonra bir tepsiye alıp, 200 derecede önceden ısıtılmış fırına verelim. Bu sırada sarımsaları poşetin içine katalım. tavuğun üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirelim. Piştikten sonra tavuğu porselen şık bir tabağa alalım. Fotoğrafta gördüğünüz gibi, kenarlarını kızarmış sarımsaklarla, haşlanmış havuçlarla süsleyelim. Önceden ön pişirmeye tabi tuttuğumuz patatesleri de bir kez daha fırında hızlıca ısıtalım ve tabağın kenarına onları da dizelim. en sonunda toz parmesan peynirden serpelim ve bu şekilde, sıcak sıcak servis edelim.

ML® İç Pilav (görsel)

© lezzetler.com tarif no:60908 • adı:Fırında İç Pilavlı Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:32