PİLİÇ TOPKAPI

10 adet Piliç But Pirzola
3 su bardağı pirinç
2 soğan
250 gr, piliç ciğeri
300 gr, mantar
1 su bardağı sultani üzüm
1 litre piliç suyu
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı ufalanmış badem
içi için;
60 gr, tereyağı
Tuz, karabiber

Pirinci sıcak suda 30 dakika bekletin. Bol suyla yıkayıp süzün. Mantarları nemli bezle silip dilimleyin. Ciğerleri küp küp doğrayın. Soğanları soyup çok küçük doğrayın. Maydanozu kıyın. Bir tencereye 30 gr. tereyağını alıp kızdırın. Soğanı ilave edip kavurun. Ciğer ve mantarları ekleyip kavurmaya devam edin. Üzüm ve piliç suyunu ilave edip pişirin.
Ayrı bir tencereye kalan tereyağını ekleyip eritin. Pirinci ilave edip sürekli karıştırarak kavurun, Ciğerli karışım, tuz ve bademleri ekleyip kısık ateşte 4-5 dakika pişirin. Ocaktan alın. Maydanoz ve karabiberi ekleyin.
Tahta kaşıkla harmanlayıp dinlenmeye bırakın. Piliç but pirzolaları düz bir zemin üzerine derileri alta gelecek şekilde yayın. Et dövücü ile inceltip tuz ve karabiber serpiştirin.
Pirinçli harcı etlerin ortasına paylaştırıp kemiksiz tarafından kemikli tarafına doğru yağlı kağıda sarın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Sebzeli garnitür ile sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18117 • adı:Piliç Topkapı • gönderen:selvinaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:32