



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ TOPKAPI

5 adet iri piliç but
500 g pirinç
1,5 su bardağı ayçiçeği yağı
100 g kuş üzümü
50 g çam fıstığı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 adet kuru soğan
1 tutam dereotu
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar su

İç pilavın hazırlanması için öncelikle soğanlar yarım ay şeklinde doğranır. Pilav için uygun olan bir tencereye sıvı yağ boşaltılarak, çam fıstığı pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra soğanlar da ilave edilir. Daha önceden yıkayıp süzölmüş olan pirinçler de eklenerek pirincin pembeleşmesi beklenir. Pirinç pembeleşince baharatlar ilave edilerek, pilava sıcak su eklenir. Kapağı kapatılarak 10-15 dakika kadar kısık ateşte kaynatılır ve daha sonra dinlenmeye bırakılır. Piliçler kemiklerinden ayrılır ve et döveceği yardımıyla dövölerek genişletilir. Genişleyen tavuklar çorba kasesinin içinde dışı altta kalacak şekilde açılır ve hazırlanan pilav içine doldurularak kapatılır. Daha sonra bir fırın tepsinine kase ters çevrilerek tavuklar sırayla dizilir. Fırın tepsinin üstü alüminyum folyo ile kaplanarak, daha önceden 180-200 derece arasında ısıtılan fırına sürölür. 30 ila 45 dakika arasında pişirdikten sonra folyo kaldırılır ve yüzünü kızartmak için 5-6 dakika daha fırında bekletilir. Kızarma işlemi tamamlandıktan sonra servis tabaklarına alınır. Sıcak servis yapılır.

