# PİLİÇ TOPKAPI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 adet piliç
500 g pirinç
150 g badem içi (kabuğu çıkarılmış, kavrulmuş)
1 demet maydanoz (ince doğranmış)
250 g kuru soğan (ince kıyılmış)
150 g sultani üzüm
250 g haşlanmış tavuk ciğeri
300 g mantar
1 litre tavuk suyu
350 g tereyağı
5 g karabiber
5 g kırmızı biber
25 g tuz

Ayıklanmış pirinç, çukur bir kaba alınır, üstü kapanacak kadar ılık suyla ıslanmaya bırakılır.
Yarım saat bekletilerek yıkanır ve süzdürülür.
Tereyağının 100 gramı bir tencerede kızdırılırak, soğanlar ilave edilip birkaç kez çevrilir.
İnce doğranmış ciğerler, mantarlar da eklenerek karıştırmaya devam edilir.
Üzümler ve tavuk suyu ilavesiyle kaynamaya bırakılır.
Ayrı bir tencerede tereyağı hafifçe kızdırılarak pirinç ilavesiyle 10 dakika, kenardan ortaya doğru karıştırarak kavrulur.
Ciğerli harç, pirinçlerin üzerine boşaltılır.
Tuz ve bademleri de ilave ederek ağır ateşte 3 dakika kaynatılır.
Önceden ısıtılmış fırında da 10 dakika pişirilerek fırından alınır.
Tencerenin ebadından daha büyük bir tepsiyi tencerenin kenarına getirip tepsinin iç kenarlarına dayayarak malzeme alt üst edilir.
Tencerenin kenarından kevgirin ucunu sokup hava aldırarak 5 dakika dinlenmeye bırakılır.
Tencere kaldırılır ve bir kez karıştırıldıktan sonra maydanoz ve karabiber eklenir.
Ayıklanmış piliçlerin but ve göğüs etleri dörde bölünür. Ancak göğüsteki kanat kemiği ve uç bacak kemiği üzerinde bırakılır.
Et tahtasının üzerinde, derileri alta gelecek şekilde yayılır.
Pirzola demiri ile döverek inceltilerek tuz ve karabiber serpilir.
Hazırlanmış iç malzeme, kepçe ile pilicin ortasına koyularak kevgir yardımıyla biraz karıştırılır.
Kemiksiz tarafından kemikli tarafına doğru sarılarak, yağlanmış ve kenarları 1 cm içe kıvrılmış yağlı kağıdın üzerine, uçları alta gelecek şekilde yerleştirilir.
4 parçası da kemiklerine bir boyun şekli verilerek dikilir.
Kağıtların her iki tarafından çıkan uçlaralta kıvrılır.
Düz bir tepsiye dizilerek üzerine erimiş tereyağ gezdirilir.
Orta ısıdaki fırında 20 dakika pişirilir.
Piliçler soğuduktan sonra kağıtları çakırtılarak yine aynı tepsiye dizilir.
Sebze garnitürleriyle servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:97637 • adı:Piliç Topkapı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:43