KAPAMALI TAVUK PİLAVI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 bütün tavuk
3 bardak pirinç
½ bardak nohut
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1½ tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Nohudu geceden ıslatın.
Bütün Tavuğu kaynamaya bırakın, kaynayınca geceden ıslanmış nohut ve tuzu ekleyin.
Tavuk yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.
Pirinci biraz tuz ile kaynara yakın sıcak suda ıslatın ve ılınıncaya kadar bekleyin.
Pişen tavuk suyunu pilav tenceresine süzün.
Tavuk etini kevgir yardımı ile yağlı kısmı üste gelecek şekilde fırın tepsisine alın.
Yoğurt ile sadeyağın yarısını karıştırın ve tavuğun bütün yüzeyine sürün.
Önceden ısıtılmış kızgın fırında (200 derece) yaklaşık yarım saat kızartın.
Tencerede kalan tavuk suyunu ölçün. Kullandığınız pirincin cinsine ve su kaldırma kapasitesine göre 4½-5 bardak tavuk suyu olması gerekir.
Pirinci süzün ve iyice yıkayın.
Tenceredeki tavuk suyunu kaynatın, pişmiş olan nohutları ve pirinci ekleyin.
Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Pilav göz göz olup bütün suyunu çekince üstüne kalan 1 yemek kaşığı sadeyağını kızdırıp ilâve edin.
Kapağın altına temiz bir bez veya kâğıt havlu yerleştirerek yaklaşık 10 dakika kadar dinlendirin.
Pilavı servis tabağına alın ve üstüne fırında kızaran tavuk etlerini yerleştirin. Karabiber ekerek servis yapın.

Not: Aynı tarifi pirinç yerine bulgur ya da firikle de yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:88183 • adı:KAPAMALI TAVUK PİLAVI (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:17