PATATES DOLGULU PİLİÇ

1 adet Bütün Piliç
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı toz zencefil
5 adet tane karabiber (dövülmüş)
4 çorba kaşığı piliç suyu
8 çorba kaşığı oda sıcaklığında margarin
500 gr küçük boy taze patates
4 adet büyük boy ekşi elma
1 adet büyük boy soğan (iri doğranmış)
2 çorba kaşığı taze kekik (yapraklanmış)
3 çorba kaşığı portakal suyu
3 çorba kaşığı portakal kabuğu (rendelenmiş)
1 adet tarçın kabuğu
1 adet fırın pişirme torbası
1 tatlı kaşığı un
Tuz
Tane karabiber

Yenibahar, zencefil, tane karabiber ve 4 çorba kaşığı margarini, krema kıvamına gelinceye kadar çatalla karıştırın. Karıştırmaya devam ederek piliç suyunu akıtıp, yedirin.
Pilici göğüs kısmı yukarıya gelecek şekilde bir fırın tepsisine yerleştirin. Her tarafına, özellikle göğüs, but ve göğüs boşluğuna, ovarak hazırladığınız marinatı sürün. Pilici streçle sarıp, en az 30 dak. veya bir gece dinlendirin.
Patatesleri fırçalayarak yıkayın. Kabuklu olarak tencereye koyup, üzerine çıkıncaya kadar su koyun. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp ateşi kısın. 10 dak. haşlayıp, süzün.
Patateslerden 4 tanesinin kabuklarını soyup, iri küp şeklinde doğrayın. Kalan patatesleri kabuklu olarak kalın elma dilimi şeklinde kesin.
Elmaların 2 tanesini soyup, iri küp şeklinde doğrayın. Kalan elmaları kabuklu olarak kalın elma dilimi şeklinde kesin.
Kalan yağı yarısını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.
Karıştırmaya devam ederek, küp kesilmiş patates ve elmaları, kekik, portakal suyu ve portakal kabuğunu ekleyip, 2-3 dak. pişirin. Ateşten alın ve ılınıncaya kadar dinlendirin.
Elmalı patatesleri, pilicin göğüs boşluğuna, çok sıkı olmayacak şekilde doldurun. Pilicin bacaklarını yukarıda çaprraz olacak şekilde sıkıca bağlayın.
Pişirme torbasına unu koyup, torbanın her tarafının unlanmasını sağlayın ve fazla unları silkeleyin. Pilici pişirme torbasına yerleştirip, torbanın ağzını yanmaz tel ile sıkıca bağlayın. Toplu iğne ile torbanın üzerinde birkaç delik açın.
Kalan yağı ısıtıp tarçın kabuğunu ve elmaları katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, 2-3 dak. soteleyin ve bir tabağa alın. Aynı tavaya patatesleri koyup, tuz ve karabiber serpin. Hızlı ateşte ve karıştırarak 3-4 dak. soteleyin.
Pilici kenarlarında boşluk kalacak büyüklükte bir fırın kabına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190ºC fırında 45-50 dak. pişirin.
Fırından çıkarın. Sotelenmiş elma ve patatesleri fırın kabının boşluklarına yerleştirin. Fırın kabını tekrar fırına yerleştirip, yaklaşık 30 dak. daha pişirin.
Fırından çıkarıp, 10-15 dak. dinlendirin. Dilimleyerek elma ve patateslerle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:102369 • adı:Patates Dolgulu Piliç • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:59