PİLAVLI PİLİÇ DOLMA

1 adet Banvit Bütün Piliç (1,5 kg)
95 gr pirinç
15 adet kuru erik (ılık suda ıslatılmış, çekirdekleri çıkarılmış, her biri 4`e kesilmiş)
60 gr tereyağı
4 adet taze soğan (ince kıyılmış)
45 gr fındık (hafif kavrulmuş, iri dövülmüş)
1/2 adet yeşil elma (rendelenmiş)
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu (rendelenmiş)
1 çay kaşığı kakule (tohumları, dövülmüş)
1 adet yumurta (çırpılmış)
Tuz (arzu edilen miktarda)

Pirinci unlu suyu gidinceye kadar bol suyla yıkayın. 2,5 cm üzerine çıkıncaya kadar kaynar su ilave edin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın ve 10 dak. pişirin. Ateşten aldıktan sonra 10-15 dak. dinlendirip, süzün.
Tereyağından bir çorba kaşığı ayırın. Kalan tereyağını ısıtıp, taze soğanları katın. Kısık ateşte ve karıştırarak, yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin.
Ateşten alıp, pirinç, erik, fındık, elma, portakal kabuğu, kakule tohumu, çırpılmış yumurta ve tuzu katıp, iyice harmanlayın.
Hazırladığınız pirinci çok sıkı olmayacak şekilde pilicin göğüs boşluğuna yerleştirin. Pilicin butlarını çapraz şekilde kuyruğunun üzerinde toplayıp, mutfak ipiyle sıkıca bağlayın.
Pilici bir fırın kabına yerleştirin. Ayırdığınız tereyağını eritip, fırça ile her tarafına sürün. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, ara ara üzerine kapta biriken suyundan sürerek, üzeri hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 60-75 dak. pişirin.
Fırından çıkarıp, üzerini iki katlı alüminyum folyo ile kaplayın. 10-15 dak. dinlendirip, servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55191 • adı:Pilavlı Piliç Dolma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:50