PİLİÇ DOLMASI (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Piliç 3 adet
Margarin 3 çorba kaşığı
Domates 3 adet
Tuz 1 tatlı kaşığı
Pilicin kızardığı yağlı su 2 Su bardağı
Margarin 3 çorba kaşığı
Toz şeker 2 tatlı kaşığı
Çam fıstığı 2 tatlı kaşığı
Kuş üzümü 1 çorba kaşığı
Piliçlerin ciğeri
Pirinç 2 Su bardağı

Bir tencereye margarin koyarak kızdırılır. İçi-dışı temizlenmiş, yıkanmış, ve ayakları gerisine geçirilmiş ve tuzlanmış 3 adet piliç tencereye koyularak tencerenin kapağını kapatmak suretiyle piliçlerin iki tarafı da kızartılır. Her tarafı nar gibi olması için az kuvvetteki ateşte 20-30 dakika arasında kızartmaya bırakılır.Kızaran piliçler kol, göğüs, but, sırt olmak üzere parçalara ayrılır. Ayrı bir tarafta 3 çorba kaşığı margarin eritilir, üzerine zarı soyularak küçük doğranmış ciğer ilave edilerek yağda sote edilir ve pilavda kullanılmak üzere bir kenara konulur.
PİLAV İÇİN:
7 çorba kaşığı margarin, çam fıstığı ve küçük doğranmış bir baş soğan ile kavrulur, sonra ayıklanmış ılık tuzlu suda bekletilmiş suyu süzülüp, iyice yıkanmış ve suyu iyice süzdürülmüş 2 bardak pirinç ilave ederek 10 dakika kavrulur. Sonra sırası ile birer kahve kaşığı karabiber, tarçın, bahar, 3 bardak et suyu, kuş üzümü, tuz, 1 tatlı kaşığı toz şeker, soyulup, küçük doğranmış domates katılarak önce kuvvetli, sonra orta ateşte pişirilir. Suyunu çeken pilava kıyılmış dereotu, sote edilmiş ciğer katılarak biraz daha pişirilir. Pilav dinlendirildikten sonra tabağa alınır, üstlerine piliçler oturtulmuş olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:32032 • adı:Piliç Dolması (Karaman) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:32