PİLİÇ DOLMASI

1 kg'lık 1 piliç (temizlenip, ütülenmiş)
1 çay kaşığı tuz
Harcı:
500 gr dana kıyması
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
125 gr badem (haşlanıp, zarları soyulmuş)
60 gr şam fıstığı (haşlanıp, zarları soyulmuş)
100 gr pirinç (ayıklanıp, 30-60 dakika ılık suda bekletilmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
1/2 kahve kaşığı tuz
1 su bardağı tavuk suyu

Pilici büyükçe bir tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ile doldurunuz. Tencereyi harlı ateşe oturtup, tuzu ekleyerek suyu kaynatınız. Su kaynadıktan sonra, pilici orta ateşte 45 dakika, hemen hemen yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, pilici çıkararak bir kenarda bekletiniz.
Harcı hazırlamak için, yağı küçük bir tencerede, orta ateşte eritiniz. Şam fıstığını ve bademleri ekleyip 2-3 dakika, bademler hafifçe pembeleşene kadar kızartınız. Kıymayı, tuzu ve biberi katıp, kıymayı 5-6 dakika kavurduktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Ayrı bir kapta pirinci ayıklayarak, üstünü örtecek kadar su koyunuz. Tuzunu da ekleyerek, 1-1,5 saat kadar bir kenarda bekletiniz.
Islattığınız pirinci süzüp, bol suda yıkayınız. Suyunu süzerek ayrı bir kaba alınız.
Yağı tencerede, yakmadan ısıtıp, ocağınızı orta sıcaklığa getiriniz. Süzülmüş pirinci tencereye koyup 3-4 dakika sürekli kanştırarak kavurunuz. Tuzunu ve suyunu ekleyerek, önce harlı, sonra da orta ateşte, 20 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten aldıktan sonra kapağını açarak, pilavın üstünü temiz bir bezle kapatıp, demlenmesi için 15-20 dakika bekletiniz.
Badem, fıstık ve kıymalı harcı pilava ekleyip, pirinçleri ezmeden karıştırdıktan sonra, hazırladığınız bu harcı pilicin içine doldurunuz. Pilicin karnını iğne iplikle dikiniz. Doldurulmuş pilici bir fırın tepsisine koyup, tepsiyi orta sıcaklıkta (180°C) fırına sürerek 20 dakika, arasıra bir fırçayla üstüne eritilmiş tereyağdan sürerek pişiriniz.
Pilici fırından çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63674 • adı:PİLİÇ DOLMASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:49