PİLİÇ DOLMASI

Ümit Usta

1 adet (1500 gr) piliç
1/2 kg pirinç
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı çamfıstığı
1 çorba kaşığı kuşüzümü
250 gr tavuk ciğeri
6 sap dereotu
125 gr margarin
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Tarçın

Ayıkladığımız ve yıkadığımız pilici, dörde böldüğümüz 1 adet kuru soğan, bir tutam tuz ve yeterince su ile birlikte haşlayalım.
Haşlanan tavuğun suyunu süzüp, bir kenara ayıralım. Pilici dört parçaya bölüp, göğüs ve kalça kemiklerini ayıkladıktan sonra, fırınlayalım.
Önceden ıslattığımız ve yıkadığımız pirinçleri, margarinde ince kıydığımız kalan 1 adet kuru soğan ve çamfıstığı ile birlikte kavuralım.
Şişmesi için suda ıslattığımız kuşüzümlerini, küçük küçük kesip kavurduğumuz ciğerleri ve yeterince baharatı kavurduğumuz pirinçlere ilave edip, üzerine çıkacak kadar süzdüğümüz tavuk suyunu vererek güzel bir pilav pişirelim.
İnce ince kıydığımız dereotlarını pilavın üzerine serpiştirip, 15 dakika kadar demlendirelim.
Demlenen pilavı iyice harmanlayıp, büyükçe bir servis tabağına yayalım.
Üzerine fırınlayarak, kızarttığımız piliç etlerini yerleştirip, sıcak sıcak servis yapalım.

Not: İsteyenler, pilici parçalamadan içine iç pilav doldurup, fırında kızartabilirler.

© lezzetler.com tarif no:72956 • adı:PİLİÇ DOLMASI • gönderen:dobra • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:03