



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞAN VE MANTAR SOSLU PİLİÇ BUT DOLMASI

Eyüp Sevinç

800 gr piliç but
80 gr arpacık soğan
70 gr kültür mantarı
2 dal rosmari
bir tutam tuz
bir tutam beyaz biber
60 gr ayçiçek yağı
tavuk suyu
İç pilav:
400 gr pirinç
60 gr kuş üzümü
80 gr iç fıstık
200 gr kuru soğan
2 diş sarımsak
15 gr tarçın
20 gr yenibahar
15 gr karabiber
15 gr kimyon
bir tutam tuz
200 gr et suyu.

Temizlenip ayıklanmış piliç butumuzu parçalamadan açıyoruz. Tuz ve beyaz biberle tatlandırıyoruz. Pirinçlerimizi en az üç kere soğuk suda yıkıyoruz; yarım saat ılık suda beklettikten sonra süzülmesi için süzgece bırakıyoruz. Bir tencerede, bir miktar yağ ilave ederek, iç fıstıklarımızı, orta ateşte, sararınca kadar kavuruyoruz. Yemeklik doğranmış kuru soğanlarımızı da ilave ederek sarımsakla birlikte kavurmaya devam ediyoruz.

Bu arada, kuş üzümümüzü de ılık suya ıslatmayı unutmuyoruz. Tabii ki soğanlarımızla birlikte kavrulmuş fıstıkların içine, süzdürülmüş pirinçlerimizi de ilave ederek kavurmaya devam ediyoruz. 5 dakika daha kavurduktan sonra geri kalan malzemelerimizi koyuyoruz. Islattığımız, süzdürdüğümüz kuş üzümümüzü ve baharatlarımızı da karıştırdıktan sonra, kaynamakta olan tavuk suyumuzu ilave ediyoruz. Pilavımızı, tenceremizin kapağını kapatarak, kısık ateşte, 5 dakika demlemeye bırakıyoruz.

Açılmış piliç butlarımızın içine iç pilavımızdan alabildiği kadar koyarak rulo yapar gibi sarıyoruz. Sarılmış butları tepsiye koyarak 190 C fırında 30 dakika pişiriyoruz.

Bu arada bir tavada bir miktar yağ ilavesiyle arpacık soğanlarımızı soteliyoruz. Ardından slice (dilim halinde) doğranmış mantarlarımızı ve defne yaprağını da ilave ederek bütün malzemeyi soteliyoruz. Malzemenin içine et suyumuzu ilave ediyoruz. Zamanımızı iyi ayarlayarak, sosumuz hazır hale gelmek üzereyken, pişmiş olan tavuklarımızı fırından çıkarıyoruz. Bir servis tabağına, rulo tavuklarımızı dilimler halinde keserek koyuyoruz. Taze Rozmari ile kaynamakta olan arpacık soğanlı mantar sosumuzu üzerine gezdirerek servise hazır hale getiriyoruz.

Not: Pirinçlerimizi suda bekletmeden önce en az üç kere soğuk suda yıkıyoruz. Bunun sebebi nişastasını kaybetmemesi. Yıkama işlemini sıcak suda bekletmeden önce yapıyoruz ki pirinçlerimizin kırılmasın.