



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLİÇ PİLAVI (TİFLİS GÜRCİSTAN)

- 4 bardak piring
- 1 kuzu ciğeri
- 1 bardak Antepfıstığı
- 4 bardak un
- 1 küçük kutu bezelye
- 1 adet piliç
- 2 adet yumurta
- 2 bardak tavuk suyu
- 250 gr margarin
- 1 tutam tuz

Un elenip bir tepsiye konur. Ortası çukur yapılır. Yağın yarısı elle ezilir, çukura konur, içine 2 yumurta kırılır, tuz eklenir ve bir çorba kaşığı su ile hamur karıştırılır. Yavaş yavaş un ortaya toplanarak hamur elde edilir. Bir kenara bırakıp 15 dk bekletiriz. Sonra bu hamuru oklava ile yarım cm kalınlığında açarız. İkişer parmak eninde şeritler halinde kesilir. Başka bir tencerede tavuk suyu ile normal pilav pişirilir. Şerit hamurlar bir tepsiye kafes şeklinde dizilir. Boşluklarına antepfıstıklarını tek sıra halinde koyarız. Bezelye haşlanır. Ciğer küçük parçalar halinde una bulanıp yağda kızartılır. Piliç haşlanır. Etleri kemiklerinde ayırıp lokma lokma doğranır. Piliç etleri, ciğer, bezelye, tuz, karabiber pilava karıştırılır ve hepsi birden hamurların döşendiği tepsiye dökülür. Kepçeyle hafifçe bastırılır. İşe başlarken tepsiye kafes gibi yerleştirilmiş hamurların uçları uzunca tutulmuş ve dışarıda bırakılmıştı. Pilav bastırıldıktan sonra dışta kalan bu uçlar tepsinin üzerine doğru toplanır. Tepsiyi fırına olduğu gibi koyarız.

