ÇİLAV GÖMLEKLİ PİLİÇ (İRAN)

1 adet baklava yufkası
Pilavı için:
1 bardak yasemin pirinç
2 corba kasigi zeytinyagı
1 tatli kasıgı tuz
1 bardak su
Pilici için:
2 adet piliç
1/2 su bardağı Sebze Karışımı
1 çorba kaşığı tuz
1/2 çorba kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ (100 gram)
1 su bardağı esmer et suyu

Piliçin ayaklarını bağlayınız, içlerini ve dışlarını tuzlayıp biberleyip küçük bir kaba butlarının üzerine yerleştiriniz.
Yağını üzerlerine sürüp, ortadan hızlı hararette fırına koyunuz.
Zaman zaman fırından çıkarmadan kabındaki yağdan bir kaşıkla üzerlerine dökerek 15 dakika kızartıp öbür budunun üzerine yan yatırınız, aynı şekilde yağlayıp 15 dakika daha kızartınız.
Sonra sırtüstü yatırıp aynı şekilde 15 dakika daha kızartınız ve piliçleri tencereden çıkarınız.
Tencereye sebzeleri ilâve edip 2 dakika kavurunuz ve yağını süzünüz.
1 dakika kaynatıp Esmer Et Suyu'nu da ilâve ederek 2 dakika daha kaynattıktan sonra tekrar süzdürünüz.
Piliçleri ortadan yarıp kemiklerini ayırıp, üzerlerine biraz kızarmış tereyağı dökünüz.
Pilavı için; 1 su bardagi yasemin pirinc 1 su bardagi sıcak su 1 tatli kasigi tuz ve 1 yemek kasigi zeytinyağı hepsini birlikte tencereye koyarak 20-25 dakika pişiriniz.
Pilici yufkaya ve çilava sarıp, orta hararetli fırında 8-10 dakika pişirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:82708 • adı:ÇİLAV GÖMLEKLİ PİLİÇ (İran) • gönderen:im • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:18