



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## İRAN USULÜ PİLİÇ

3 adet piliç  
100 gram çiçekyağı (5 çorba kaşığı)  
200 gram domates (2 küçük) ya da 1/2 kahve kaşığı tuzsuz domates salçası  
1 kahve fincanı su  
200 gram patlıcan (1 orta)

Tuz

PİLAVI:

375 gram amber-bû İran pirinci (1,5 bardak)  
12 bardak su  
2 silme çorba kaşığı tuz  
120 gram tereyağı ya da margarin (6 çorba kaşığı)

1 Bir tencereye 5 silme çorba kaşığı margarin koyarak, kızdırmak, kızınca; buna alaca denen şekil, yani bir parmak kabuk bırakmalı ve bir parmak tıraş edercesine ince keserek kabukları soyulmuş, ortalarından ikiye bölünmüş ve iki parmak eninde küçük parçalara bölünmüş 200 gram patlıcan koyarak, patlıcanlar hafifçe pembeleşinceye kadar kızartmah ve bir delikli kepeçe ile iyice süzölmüş olarak, bir tabağa almalı, bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra tenceredeki kızgın yağa tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş, tuzlanmış 3 adet semiz piliç katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçlerin bir tarafları da nar gibi oluncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 20 - 30 dakika arasında kızarmaya taramalıdır. (Piliçler küçük ateşte pişirilmelidir).

3 Piliçler kızarıncaya; tencereye; kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara bölünmüş 2 küçükçe domates ile bir kahve fincanı da su katarak tencerenin kapağını kapatmalı, domatesler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar küçük ateşte tekrar 30 dakika daha pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak piliçleri, kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara ayırmalı, sonra parçalara ayırmış olduğumuz piliçleri tekrar tenceresine koymalı ve bir tarafa ayırmalıdır.

4 Diğer yandan da bir büyükçe tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayıncaya; buna taş ve darıları ayıklanmış, üstüne 2 silme çorba kaşığı tuz ile, 5 bardak sıcakça su katarak tuzlu suda 12-15 saat yatırılmış, sonra da hafif ovalayarak üç beş su yıkanmış bir buçuk bardak amber-bû denen İran pirinci koymalı, pirinçleri ancak 12 dakika haşlamalı, sonra da haşlanmış bu pirinçleri ince delikli bir süzgeçten iyice süzölmüş olarak geçirdikten sonra bunları küçük bir tencereye almalı, üstlerine de erimemiş bir halde 6 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin ve üstüne, kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcanları da yerleştirmeli, sonra da tencerenin kapağını sıkıca kapatarak pilâvı gayet küçük ısıdaki fırında ya da çok hafif ateşte 1 saat kadar demlenmeye bırakmalıdır.

5 Bir saat sonra, pilâvı iyice bir karıştırdıktan sonra, servis tabağının bir tarafına almalı, diğer tarafına da parçalara ayırmış olduğumuz piliçleri yerleştirdikten sonra pilicin üstüne; ince bir süzgeçten geçirmiş olduğumuz salçasını koymalı ve servis yapmalıdır.

NOT: Her ne kadar amber-bû pirinci ile pişirilenler kadar nefis olmazsa da bulamadığınızda yerine ekstra ekstra viyolin pirinci kullanılmalıdır.