



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSPANYOL USULÜ PİLİÇ

- 1 piliç (yaklaşık 1 250 g- derisi ayıklanıp, iri parçalar halinde kesilmiş)
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 2 soğan (ince doğranmış)
- 175 g (yaklaşık 3/4 su bardağı) pirinç
- bir tutam safran
- 2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
- 2 çorba kaşığı acı sivribiber (doğranmış)
- bir tutam kimyon (isteğe bağlı)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 2 iri domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
- 1 dolmalık kırmızı biber (ızgara edilip, kabukları soyulduktan sonra, 2'ye kesilerek, çekirdekleri temizlenmiş ve şeritler halinde kesilmiş)
- 1 dolmalık sarı biber (ızgara edilip, kabukları soyulduktan sonra, 2'ye kesilerek, çekirdekleri temizlenmiş ve şeritler halinde kesilmiş)
- 1 çorba kaşığı maydanoz (doğranmış)

Karabiberi ve tuzun yarısını piliç parçalarının üstüne serpin. 4 litre (yaklaşık 16 su bardağı) su alacak büyüklükte bir tencereye zeytinyağının 2 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturtturarak yağı ısıtın. Yağ ısınınca piliç parçalarını koyup, her iki yanlarını 2'şer dakika kızartın. Piliç parçalarını delikli spatulayla bir tabağa çıkarın. Tencereye kalan zeytinyağını koyup, soğanları ekleyin ve sık sık karıştırarak saydamlaşınca kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Pirinci ekleyip, sürekli karıştırarak 2 dakika kavurduktan sonra ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, pirinç bütün sıvıyı çekinceye kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirin. Bir kâsede safranı tavuk suyuyla karıştırıp, tencereye ekleyin. Sürekli karıştırarak acı sivribiberler, kimyon (isteğe bağlı), kalan tuz ve sarımsakları ekleyip, 15 dakika kısık ateşte pişirin. Domatesleri ve tabaktaki piliç parçalarını yerleştirip, bir kaşığı tersiyle bastırarak pirince gömülmelerini sağladıktan sonra, piliçleri butlardan birine bir bıçak batırılınca açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (yaklaşık 25 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, dolmalık biber şeritleri ve maydanozlarla süsleyerek, servis yapın.