



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ SOĞANLI PİLİÇ

8 piliç inciği (derileri temizlenmiş)

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı

1/2 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

175 g pirinç

1 küçük soğan (doğranmış)

60 cl. (2 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu

1 baharat demeti (1 kekik dalı + 5 maydanoz dalı + 1 defne yaprağının bir tülbent içinde ya da ipe bağlanarak bir araya getirilmesiyle oluşturulmuş)

50 g kuru kayısı (her biri 2'ye kesilmiş)

1 çorba kaşığı hardal

50 g (10 çorba kaşığı) kuruüzüm

50 g (10 çorba kaşığı) kuşüzümü

1/2 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi (isteğe bağlı)

125 g arpacık soğanı (kaynar suda 30 saniye haşlanıp, soyulmuş)

bir tutam tozşeker

4 litrelik (17 su bardağı) ateşe dayanıklı bir cam kaba (ya da fırına girecek büyüklükte bir tencereye) ayçiçek yağını ve tereyağının 15 g'ını (1 çorba kaşığı) koyup, kabı harlı ateşe oturtarak, yağı eritin. Eriyince inciklerin 4'ünü koyup, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) kızartın. Altüst edip, üstlerine tuzun 1/8 tatlı kaşığını ve karabiberin yarısını serpererek, ikinci yüzlerini de altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) kızartın, incikleri delikli spatulayla bir tabağa çıkarıp, aynı işlemleri kalan incikler, 1/8 tatlı kaşığı tuz ve kalan karabiberle yineleyin. Ateşi biraz kısıp, pirinçleri ve doğranmış soğanları kaba koyarak, pirinç taneleri saydamlaşınca kadar (yaklaşık 5 dakika) orta ateşte pişirin. Tavuk suyunun 35 cl'si (1 1/2 su bardağı), kalan tuz ve baharat demetini katıp, karışımı birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, kabın üstünü örterek, karışımı kısık ateşte 20 dakika pişirin. Fırınınızı 180 °C'a ısıtın.

Kayisılar, kuruüzümler, kuşüzümleri, hardal ve portakal kabuğu rendesini (isteğe bağlı) kaba ekleyip, karıştırdıktan sonra, tabaktaki incikleri yerleştirin. Kalan tavuk suyunu ekleyip, kabı ateşten alarak, üstünü kapatın ve fırına verip, 35 dakika pişirin.

Bu arada arpacık soğanları .tozşeker ve kalan 1/2 tatlı kaşığı tereyağını bir tavaya koyup, soğanların üstlerini örtecek kadar su ekleyin ve tavayı orta ateşe oturtup karışımı bütün suyunu çekinceye kadar (10-15 dakika) kaynatın (tavayı sürekli sallayarak, soğanların altın sarısı bir renk ve karamelamsı bir kıvam almalarını, ama yanmamalarını sağlayın).

Tavayı ateşten alıp, soğanları fırındaki kaba ekleyerek, karışımı yaklaşık 15 dakika daha pişirin. Kabı fırından alın ve baharat demetini çıkarıp, atarak, bekletmeden servis yapın.