



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU PİRZOLASI TOPKAPI

MALZEMELER

2 adet kemikli bütün kuzu pirzola
3 diş dövülmüş sarımsak
5-6 adet kırık tane karabiber
1 tutam kekik
1 tutam biberiye
Tuz, çiçekyağı
İç pilavı için:
500 gram pirinç
100 gram tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım şu bardağı çamfıstığı
1 adet kuru soğan
250 gram tavuk ciğeri
Yarım su bardağı kuşüzümü
1 tatlı kaşığı şeker
Yeterince tuz, karabiber,
Yenibahar
1 demet dereotu
Üç buçuk su bardağı etsuyu

YAPILIŞ TARİFİ

Temizlenmiş kemikli kuzu pirzolasının tanı fileto kısmını bıçakla uzunlamasına delin. Pilav için pirinci 40 dakika kadar sıcak, tuzlu suda bekletin. Suyunu süzdükten sonra bir kenara alın.

Tencereye zeytinyağı ve tereyağını aktarın. Kızdırdıktan sonra çamfıstığını ekleyin. Hafifçe pembeleşmeye başladığında çok ince kıyılmış soğanı ekleyin. 1-2 dakika sonra tavla zarı iriliğinde doğradığınız tavuk ciğerini ekleyin. Rengi değiştikten sonra kuşüzümünü, şekerini ve baharatları ilave edin. Etsuyunu da ekledikten sonra birkaç dakika kaynatın.

Başka bir tencerede çok az yağla, pirinci 6-7 dakika kavurun. Ciğerli etsuyunu ekleyin. Kuvvetli ateşte 2 dakika pişirin. Sonra ateşi kısarak, suyunu çekene dek pişirin. Ateşin üzerinden indirdikten sonra ince kıyılmış dereotunu ekleyin ve karıştırın.

Hazır olan pilavı delinmiş pirzolanın içine doldurun. Her iki tarafını kürdanla kapatın. Pirzolayı dövülmüş sarımsak, kırık tane karabiber, kekik, biberiye otu ve tuz ile baharatlayın.

Çiçekyağı sürün. 180 derece fırında üzeri hafifçe kızarana dek pişirin. Sıcak dilimleyerek, servis yapın.