



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİLİÇ TOPKAPI

- 5 adet derili tavuk göğsü
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 su bardağı baldo pirinç
- 1 tatlı kaşığı kuş üzümü
- 1 er tutam tarçın ve yenibahar
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çorba kaşığı kıyılmış taze nane
- 1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
- Tuz
- Karabiber
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı kırmızı tozbiber

Sıvıyağı bir tencereye alıp fıstıkları ekleyin ve kavurun. Üzerine ince kıyılmış soğanı ilave edin. Soğanların rengi dönünce, yıkanmış pirinci ilave edin. Pirinç beyazlaşınca kuş üzümü, tarçın, yenibahar, karabiber ve tuzu ekleyin. Suyunu ilave edip tencerenin kapağını kapatın ve ağır ateşte 20-25 dk. pişirin. 10 dakika dinlendirdikten sonra dereotu ve naneyi pilava ekleyip karıştırın. Tavuk etlerini döverek inceltin ve ılınan pilavı etlerin içine koyarak rulo haline getirin. Sıvıyağ, tozbiber, karabiber ve tuzu karıştırıp tavukların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 160 c fırında 35-40 dakika pişirin. Kızarmış patates ve haşlanmış sebze eşliğinde ikram edin.

