PİLİÇ TOPKAPI

6 adet derili kemiksiz tavuk budu
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı su
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı karabiber
Tuz
Pilav için:
1 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
1'er çay kaşığı yenibahar, nane ve karabiber
Tuz

Öncelikle pilav için pirinci ılık tuzlu suda 30 dakika dinlendirin. Daha sonra yıkayıp, suyunu iyice süzün. 2 Zeytinyağını tavaya alıp, dolmalık fıstığı rengi dönene kadar kavurun. Soğan ekleyip pembeleşene dek kavurmaya devam edin. Pirinç ekleyip, 10 dakika kavurduktan sonra kuş üzümü, yenibahar, nane ve karabiber ilave edip tuzunu ayarlayın. Bir buçuk su bardağı suyu ekleyin ve önce harlı sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp dinlenmeye bırakın. 3 Ayrı bir yerde 1 adet açılmış tavuk budunu derisi dışarı- da kalacak şekilde bir kasenin içine yerleştirin. Ortasına pilav koyup, kenarda kalan tavuk parçalarını ortada birleştirin. Ters çevirip fırın tepsisine alın. Kalan tavuk butlarını da aynı şekilde hazırlayın. 4 Domates salçasını suda açıp üzerine zeytinyağı ile sıvı yağ ekleyin ve karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyip, sosu tavukların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:146848 • adı:Piliç Topkapı • gönderen:perver • indirme tarihi:02.05.2025 - 12:30