



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ TOPKAPI

4 adet kemiksiz tavuk kalça
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Sosu için:

1 çay bardağı su
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım yemek kaşığı domates salçası

Tavukların kemiklerini çıkarıp eti inceltin.

Tuz, karabiber, kırmızı biber ve zeytinyağını bir kasede karıştırıp tavukları bu karışıma bulayın.

Üzerini streç filmle kapatıp tavukları yarım saat bu sosta dinlendirin.

Bu esnada pirinci 15 dakika kadar ılık suda beklettikten sonra süzüp bol suyla yıkayın.

Soğanı yemeklik doğrayın.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp fıstıkları yağda kavurun.

Fıstıklara soğanı ekleyip kavurmaya devam edin.

Pirinçleri de ilave edip birkaç dakika daha kavurun.

Baharatları ve sıcak suyu da ilave edin.

Kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin.

Marine ettiğiniz tavukların içine hazırladığınız pilavı sıkıca sarıp kürdanla ağzını kapatın.

Tavukları fırın kabına dizin.

Sos malzemelerini karıştırıp tavukların üzerine gezdirin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tavukları fırına verin.

Yarım saat kadar pişirdiğiniz tavukları fırından alıp sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153533 • adı:Piliç Topkapı • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:23