



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ TOPKAPI

www.beypilic.com.tr

Tavuk Göğüsü Kanadı ile Beraber

İç Pilav:

Pirinç

Soğan

Küner içi

Yeni Bahar

Tuz

Tarçın

Şeker

Nane

Maydanoz

Tavuk Ciğeri

Karabiber

Akbiber

Kuş Üzümlü

Tereyağı

Piliç göğüsü kanadı ile beraber kemiği çıkarılır. Dövülerek inceltir. İç pilavda önce yağı ve küner içi ile kavrulur. Soğan ve pirinci de ekleyip kavrulmaya devam edilir. Kavrulmakta olan pirincin üzerine sırasıyla tuz, şeker, karabiber, akbiber, tarçın, yenibahar, nane ve kuş üzümü konulur ve dinlenmeye bırakılır. Başka bir yerde ciğer küp şeklinde doğranır ve kavrulur. Pişince dinlenmiş olan ciğere eklenip hafifce karıştırılır ve son olarak doğranmış maydanoz eklenir. Hazır olan tavuk göğsüne sarılır ve fırında 160 C° pişirilir.

