PİLİÇ TOPKAPI

https://www.fakir.com.tr

4 adet derili kemiksiz tavuk but
İç Pilav için:
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı tavuk suyu
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı kuş üzümü
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı yenibahar
1/2 çay kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı tereyağı
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

İç pilav için soğanı ince küpler halinde doğrayıp pirinçleri bol suda yıkayın.
Cuisinier'i açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden “Ağır Pişirme” seçeneğine gelin. “Başlat” tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.
Cuisinier’in pişirme haznesine yağı ekleyin ve ısındığında soğanı ilave ederek kavurun. Soğanlar kavrulurken dolmalık fıstıkları da ekleyerek rengi değişinceye kadar kavurmaya devam edin.
Pirinci ekleyerek 8 dakika kavurun ve üzerine kuş üzümü, tarçın, tuz, karabiber ve yenibaharı ekleyerek suyu da ilave edin ve kapağı kapatarak bitiş sinyali gelene dek “Pilav” programında pişirin.
Tavuk butlarının ortasına hazırladığınız iç pilavdan koyun ve kenarlarını içeri doğru katlayarak sarın. Cuisinier’in pişirme haznesine butları yerleştirin ve 1 su bardağı su ilave edin. Kapağı kapalı olacak şekilde bitiş sinyali gelene kadar "Ağır Pişirme” programında pişirin.