



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ TOPKAPI

<https://esenler.bel.tr/>

7 adet kemiksiz tavuk but

Yarım limon suyu

5 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

İç pilavı için:

Pirinç (her but için 1 yemek kaşığı)

2 yemek kaşığı kuzu ciğeri

1 yemek kaşığı kuş üzümü

1 adet soğan

1 yemek kaşığı dolmalık fıstık

Tuz

Yenibahar

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tereyağı

Sıcak su (üzerine çıkmayacak kadar)

Butların üzerine sürmek için; (isteğe bağlı)

1 tatlı kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı salça

Öncelikle pirinç ıslatılır, nişastası giderilir. Tencereye sıvı yağ ve tereyağı alınır, dolmalık fıstık biraz pembeleştirilir. İnce ince doğranmış kuru soğan ve çok küçük doğranmış kuzu ciğeri eklenip, kavrulur. Pirinçler süzülür eklenir ve ardından kuş üzümü, yenibahar ve tuz eklenip, üstüne çıkmayacak kadar sıcak su eklenip pişmeye bırakılır. Fırında pişme payı bırakmak için çok pişirilmemesi tavsiye edilir.

Kemiksiz butlar biraz inceltilir ve limon suyu, tuz, zeytinyağından hazırlanan sosla yatırılıp en az 6-7 saat bekletilir. Bu işlem bir gece öncesinden yapılırsa lezzeti daha da artacaktır.

Dinlendirilen iç pilav soğutulur, butlar düz bir zemine yayılır, içine hazırlanan iç pilavdan bir miktar konulup sarılır (ince uzun değil, yuvarlak şekilde sarılır) ve kürdanla tutturulup tepsiye dizilir.

Diğer butlara da aynı işlem yapılır. Butları beklettiğimiz sosa kalanı da üzerine gezdirilir. Salça ve yoğurt karıştırılır, butların üzerine sürülür. 200 derece ısıtılmış fırında, kızarıncaya kadar pişirilir. Arada tepsideki suyundan kaşıkla tavukların üzerine kaşık kaşık gezdirilir. Yanında patates kızartmasıyla servis edebilirsiniz.



