PİLİÇ TOPKAPI

Malzeme
- 5 parça kemiksiz tavuk göğüs eti (3-4 cm kalınlığında şeritler halinde kesilmiş)
- 3 diş sarımsak
- 30 g (2 çorba kaşığı) Sana
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş zencefil kökü
- 10 adet arpacık soğanı
- 3 çorba kaşığı armut
- komposto suyu
- 5 adet (yarım) armut kompostosu
- 250 ml (1 su bardağı) tavuk suyu
- 1/4 demet ince kıyılmış maydanoz
- 10 adet kuru kayısı (yıkanmış)

Hazırlanışı
Hazırlık:
Soğanı ve kuzu ciğerini küçük küpler halinde doğrayın. Kuşüzümlerini suya koyup 15 dakika bekleterek süzdürün.
Et suyunu bir taşım kaynatıp bir kenarda sıcak olarak bekletin. Pirinci ayıklayıp, nişastası gidinceye kadar 3-4 defa ılık sudan geçirip süzdürün.
Küçük bir tencerede Sana'nın bir çorba kaşığını kızdırın. Yağ kızınca fıstıkları ve soğanı atıp, karıştırarak soğanlar yumuşayıncaya kadar sote edin. Soğanlar pembeleşip, fıstıklar sararınca kuzu ciğerini katıp, 3?4 dakika karıştırarak sote edin.
Bu arada piliç göğüslerini et döveceği ile hafifçe döverek parçalanmadan inceltin. Tuzlayıp biberleyin.

Ana Yemek:
Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde tavuk bonfilelerini sarımsak ile ovup Sana ile kızartın. Tuzlayın ve biberleyin. Tavuk suyunu sıcak olarak bir kenarda bekletin.
Fırınınızı 190°C'ye getirip, ısıtın.
Kızgın Sana'da fıstıkları soğanla beraber kavurup, kuzu ciğerine ekleyin. Birkaç dakika beraberce sote edip et suyu, yenibahar, kuşüzümü, tuz ve karabiberi katın. Hepsini beraberce bir taşım kaynatıp ateşten alın.
Sana'nın 3 çorba kaşığını bir başka tencerede harlı ateşte kızdırın. Yağ eriyince pirinci ilave edip, 2-3 dakika kavurun. Hazırladığınız kuzu ciğerli karışımı pirince ilave edip ara sıra karıştırarak 2-3 dakika kaynatın.
Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte 10-15 dakika pirinçler suyunu iyice çekinceye kadar pişirin. Ateşten alıp, üzerine ince kıyılmış dereotu serpin. Harcın üzerine temiz bir bez veya yağlı kâğıt örtüp, kapağını kapatın ve 15-20 dakika demlenmeye bırakın.
Aşağıda gösterilen biçimde piliç göğüslerini hazırlayın, ortalarına harcı koyup rulo şeklinde sararak harcı kapatın. Piliç göğüslerinin üzerine karabiber serpin. Her bir Piliç Topkapı'yı alüminyum folyoya sarın. Buzdolabında 1 saat dinlendirin.

© lezzetler.com tarif no:28716 • adı:Piliç Topkapı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.04.2025 - 07:26