



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ TOPKAPI

- 4 adet piliç göğüs eti
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet boy soğan
- 2 çorba kaşığı çam fıstığı
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı Luna margarin
- 1 adet kesme şeker
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- Yeteri kadar tuz ve biber

Kalın dipli bir tavada Luna margarin eritilir, fıstıklar pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinç ilave edilip karıştırıldıktan sonra su, tuz, kuşüzümü ve baharatlar konup kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Piliç göğüsleri yatay olarak bir tarafı kesilmeyecek şekilde ikiye ayrılır. Hazırlanan pilav, piliçlerin içerisine doldurulur. Piliçler fırında pişirilir. Hazırlanan piliç topkapi sıcak olarak servis edilir.



Fotoğraf "felatun" tarafından gönderildi. 12.11.2016