



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PİLİÇ TOPKAPI

100 Gr Sana Klasik
300 gr mantar
3 Bardak PİRİNÇ
250 gr piliç ciğeri
1 Demet maydonoz
1 Bardak kuru üzüm
1 Bardak badem ufalanmış
10 Adet piliç but pirzola
2 Adet soğan
1 Litre piliç suyu

Pirinçleri 30 dakika kadar sıcak suda bekletip süzün.mantarları nemli bezle silip doğrayın.piliç ciğerleri yıkayıp küp küp doğrayın. Maydonozları kıyın, bir tencerede sana klasiğin yarısını eritip yemeklik doğradığımız soğanlarla kavurun. Ciğer ve mantarları ilave edip kavurmaya devam edin tuz karabiber ekleyip lezzetlendirin. Üzümleri ve piliç suyunu ilave edip kaynatmaya devam edin. Başka bir tencerede kalan sana klasiği eritin pirinçleri ilave edip sürekli karıştırarak pişirin.ciğerli karışımı ilave edip 4-5 dakika kaynatıp ocaktan alıp maydonozları ilave edin. Piliç but pirzoları biraz dövüp inceltin, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Pirinçli harcı tavukların ortasına yayıp kemikli tarafından kemiksiz tarafına doğru yağlı kağıda serin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında tavuklar kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.03.2023