



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİLİÇ TOPKAPI

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

100 gr. kuzu ciğeri  
100 gr. dolmalık fıstık  
50 gr. kuş üzümü  
6 adet tavuk göğsü (kanat kemiği ile birlikte)  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
1 tatlı kaşığı beyaz biber  
Pilav için:  
150 gr. tereyağı  
2 su bardağı su  
2 su bardağı pirinç  
Sos için:  
1 kahve fincan sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
Garnitür için:  
4-5 adet kabak  
4-5 adet havuç

İç pilavın yapılışı: Pirinçler yıkanır ve süzülür. Tencereye 2 kaşık tereyağ ve pirinçler konup şeffaflaşana kadar kavrulur. Kavrulmuş pirinçlerin içerisine tavuk suyu ilave edilir, tuzu atılarak demlenmeye bırakılır. Ayrı bir tepsiye dökülür.

Kuzu ciğerinin yapılışı: Zarları alınmış ciğer, küçük kareler halinde doğranır. Doğranmış ciğerler tavada 2 kaşık tereyağı ile sallayarak kavrulur. Demlenen pilavın içine, önce kuzu ciğeri, fıstıklar, kavrulmuş kuş üzümü, tuz, kara biber ilave edilip karıştırılarak soğutulur.

Kuş üzümünün sotelenmesi: Ayrı bir tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı konur, içine kuş üzümleri ilave edilip, 5-6 dk. kavrulur.

Fıstıkların kavrulması: Ayrı bir tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı konur, fıstıklar ilave edilip, 5-6 dk. kavrulur.

Göğüs etleri enlemesine ikiye kesilir. Bir torba içerisine alınıp et dövencesiyle inceltir (kemikler ezilmeyecek şekilde), tepsiye alınıp tavuk etlerin içine kırmızı biber ve zeytin yağ sürülür. 3 çorba kaşığı kadar iç pilavdan, etin ortasına konulur ve sarılır (derisi üzerinde kalacak şekilde).

Yağlanmış tepsiye tavuk göğüs dizilir, üzerine zeytinyağı ve kırmızı toz biber konur, fırça ile sürülür. Tavuk etlerinin üzerine alüminyum folyo sarılır, fırına verilir. 180 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilir.

Garnitürün hazırlanışı: Kabaklar, parizyen kaşıkla halka şeklinde çıkarılır. Tencereye su konur, tuz ilave edilerek kaynatılır. Kabaklar bu suyun içine atılır, rengi gelinceye kadar haşlanır ve süzülür. Buzlu suya atılarak şok yapılır. Tavaya 2 kaşık tereyağı konur, kabaklar içine atılır. Tuz ilave edilir, beyaz biber konularak kavrulur.

Havuçlar, uzun verev şeklinde kesilip haşlanır. Tavaya 2 kaşık tereyağı konur, havuçlar ilave edilir. Biraz kavruktan sonra çok az su ilave edilip kavrulur. Tuz ve beyaz biber ilave edilerek servis yapılır.



---

© lezzetler.com tarif no:88823 • adı:PİLİÇ TOPKAPI • gönderen:siyami • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:58