



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ PİLAV

Kullanılacak malzeme (5 kişilik);
2 bardak tepелеme pilavlık pirinç
3 su bardağı tavuk suyu
100 gr margarin
2 orba kaşığı silme tuz
1 piliç (1 kg 'lık)
2 orba kaşığı margarin
1 orba kaşığı su
yeteri kadar tuz
karabiber
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 baş soğan.

Yapılışı:

Pirinç, tavuk suyu, margarin, 2 silme çorba kaşığı tuzla pilav pişirilir. Diğєr tarafta piliç temizlenir, bol suda iyice yıkanır. Sonra piliç parçalara ayrılır. Bir tavaya zeytinyağı, 2 çorba kaşığı margarin konur hafifçe ısıtılır. Yağ ısınınca rendelenmiş soğan katılır ve tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanın rengi pembeleşince piliç parçaları katılır, çevrilerek her tarafları nar gibi kızartılır. Piliç iyice kızarınca tuzu ve biberi serpilir, su ilave edilip tavanın kapağı kapatılır. Piliç parçaları ara ara çevrilerek iyice pişirilir. Pilav demlendikten sonra servis tabağına aktarılır. Piliç parçaları da pilavın üstüne yerleştirildikten sonra pilicin suyu (oksa biraz kaynatılıp koyulaştırılır) gezdirilerek dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır.