PİLİÇLİ PİLAV

MALZEMELER

1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
4 adet patates
3 su bardağı pirinç
1 çay kaşığı yenibahar
1 adet piliç
1 adet yufka
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çorba kaşığı soya sosu
4 çorba kaşığı yoğurt
yeteri kadar tuz
yeteri kadar karabiber

HAZIRLANIŞI

Pilici hazırlama:
Temizlendikten sonra, piliç 30 dakika civarı kaynatılarak pişirilecek. Biraz soğuduktan sonra, pilicin kemiklerini ayırıp ve etler kuşbaşı büyüklüğünde parçalara ayrılıcak. Pilicin suyu pilav için saklanacak.
Pilavı pişirme:
Soğanlar soyulduktan sonra, incecik kıyılacak. Fırına girebilir bir tencereye tereyağı konur ve soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine dört su bardağı piliç suyundan konacak. İçine zerdeçal ile yenibahar ilave edilecek. Pirinç, ayıklanıp yıkandıktan sonra, süzülür ve suya ilave edilecek. Tuzu katılır, bir taşım kaynatılır, kapağı kapatılıp 200 derecede ısıtılmış fırına verilerek 20 dakika kadar pişirilecek.
Patatesi pişirme:
Patatesler soyulup, kuşbaşı büyüklüğünde parçalara doğranacak. Yıkanıp süzüldükten sonra, bol kızgın yağda veya sote usulü, biraz kızarana kadar pişirilecek
Yemeği tamamlama:
Fırına girebilir oval bir tencerenin dibi yağlanacak. Yufka içine düzgünce yayılacak. Tuz, karabiber katıldıktan sonra, piliç etleri, patatesler ve pilav yufkanın içine doldurulacak ve yoğurtla soya sosunu iyice çırpıp malzemelerin üstüne dökülecek ve yufkanın kenarları pilavı kapatacak şekilde içe doğru örtülecek.Burda tencerinin en kenarına piliç etlerini , sonra içe doğru pilavı ve en ortaya da patatesleri koyacağız. Tencerenin kapağı kapatılıp orta ısıdaki (150 derece) fırına verilerek 15-20 dakika daha pişirilecek. Fırından alındıktan sonra, pilav alt-üst edilerek bir tepsiye çıkarılacak. İsteğe göre yanında ayrıca kızarmış patates ile servis edilebilir.Yanında koparılmış roka yaprakları çok hoş oluyor.
Tabi alternatif servis şekilleride olabilir.
Not: Eğer pilavı bu şekilde iyi pişiremezseniz kavurma ya da salma yöntemiyle de çok güzel oluyor.

© lezzetler.com tarif no:2715 • adı:Piliçli Pilav • gönderen:democracy • indirme tarihi:19.04.2024 - 20:05