



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ PİLİÇ BUT

4 adet Banvit Piliç But
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
100 gr pirinç (unlu suyu gidinceye kadar yıkanmış, süzölmüş)
250 ml piliç suyu (kaynar)
2 çorba kaşığı badem (kabukları soyulmuş, hafif kavrulmuş)
2 çorba kaşığı kuru üzüm (sultani)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz (arzu edilen miktarda)

Yoğurt, bal ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını iyice çırpın.

Yoğurtlu balı etlerin üzerine paylaşırın ve parmak uçlarınızla hafifçe ovuşturarak her taraflarına bulayın. Fırın torbasını hafifçe unlayın. Fazla unları silkeleyin ve etleri yerleştirin. Torbanın ağzını yanmaz torba teli ile sıkıca kapatıp, toplu iğne ucu ile torbanın birkaç yerini delin. Önceden ısıtılmış 190°C fırında, etler altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 30-35 dak. pişirin.

Kalan zeytinyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, 2-3 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek pirinci ekleyin ve 1-2 dak. daha soteleyin.

Üzerine piliç suyunu gezdirin ve hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve pirinç suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 10-12 dak. pişirin.

Tencereyi ateşten alın. Badem, kuru üzüm, maydanoz ve tuz serpin. Hafifçe karıştırıp, 2-3 dak. dinlendirin.

Etleri, üzümlü pilavla birlikte servis yapın.

