



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK TASKEBAPLI PİLAV

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

- 3 su bardağı pirinç
- 300 gr tavuk karaciğeri, yüreği ve taşlığı
- 2 çorba kaşığı haşlanıp ince ince doğranmış göğüs eti
- 100 gr margarin
- 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 25 gr mantar
- 200 gr iç bezelye
- 2 baş küçük soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 havuç
- 6 su bardağı et suyu
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu
- 1 paket safran
- yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı:

Öd dikkatle alınıp atıldıktan sonra tavuğun ciğeri, yüreği ve katısı iyice temizlenip yıkanır, kuşbaşı doğranır ve süzgece alınarak süzölmeye bırakılır. Taskebabi için, çok ince doğranan 1 baş soğan, 30 gr margarin ve 2 kaşık zeytinyağıyla birlikte tencereye konur. Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğan pembeleşince, Önceden ılık suda ıslatılmış olan mantarlar suyu süzölerek soğanın içine atılır. Mantarlar 1-2 dakika kavrulduktan sonra içine tuz ve karabiber ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca küçük parçalar halinde doğranıp yürek ve katı ile 2 çorba kaşığı göğüs eti atılır (ciğerler atılmamalıdır) ve pişirilir. Tencereyi ateşten almadan 10 dakika önce ciğerler atılır ve 10 dakika kadar pişirildikten sonra ateşten alınır. Başka bir kaptaki bir kaşık un, ceviz büyüklüğünde margarinin içinde pembeleşinceye kadar kavrulur ve ateşten alınmış tenceredeki malzemeye katılıp karıştırılır (kavrulmuş un taskebabınm suyunun daha koyu ve lezzetli olmasını sağlar). Ayıklanıp yıkanmış ve ince ince doğranmış maydanoz taskebabının üzerine serpilir. Pilav için, tencereye 30 gr margarin ile 2 çorba kaşığı zeytinyağı konup ateşe oturtulur. 1 baş soğan rendelenip tencereye atılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Önceden ılık tuzlu suda 20 dakika kadar ıslatılmış olan pirinç birkaç defa yıkandıktan sonra tencereye boşaltılır. Tuz serpilir, birkaç dakika kavrulur. Üzerine sıcak et suyu dökölüp pilav pişirilir. Pilav ateşten alınmadan önce, safran suda veya et suyunda eritilerek pilava katılır ve birkaç defa karıştırılır. Hemen arkasından rendelenmiş kaşar peynirini de kattıktan sonra pilav harmanlanır. Ortası delik bir pasta kalıbının dibine ve kenarlarına kurutulmuş ekmek tozu serpilir ve pilav kalıba boşaltılır, aralarında boşluk kalmaması için kaşıkla pilavın üzerine iyice bastırılır. Kalıba yerleştirilen pilav kızgın fırında 15 dakika kadar pişirilir. Bu arada haşlanan iç bezelyelerin suyu süzölüp 1 çorba kaşığı margarinle sote edilir. Garnitür olarak bezelyenin bir kısmı ayrılır, kalanı taskebabına katılarak karıştırılır. Kalıp, fırından çıkarılıp ters çevrilerek pilavın biçimini bozmadan servis tabağına aktarılır. Bezelyeli taskebabi sıcak olarak pilavın ortasındaki boşluğa dökölür. Pilavın ortasındaki boşluk, kebabın hepsini almazsa kalanı pilavın kenarına dökölür. Havuç, üzeri kazınarak temizlenip yıkanır, yuvarlak ince dilimler halinde doğranıp haşlanır. Haşlanmış havuçlar margarinde sote edilir. Pilavın üstü ve çevresi garnitür olarak ayrılmış bezelyeler ve havuçla süslenerek, sıcak sıcak servis yapılır.