# TAVUKLU PİLAV FLAMENGO

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 tavuk (1200 gramlık körpe bir tavuk olmalıdır),
100 gram jambon,
50 gram sadeyağ,
1/2 kilo pirinç,
300 gram taze mantar (kurutulmuş mantar kullananlar 20 gram kullanmalıdırlar),
1 demet maydanoz,
1 limon,
1 diş sarımsak,
1 baş soğan,
2 dolmalık yeşil biber,
1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası,
3+3/4 bardak tavuk suyu,
6 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: 3 bardak tavuk suyu, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 25 gram sadeyağ ve pirinçten yararlanarak bir pilâv pişirin (yalnız bu pilâva sadeyağla zeytinyağını karıştırıp koymalısınız). Pilâv pişerken tavuğun içini, dışını temizleyin; tütsüleyip bol suda yıkayın. Ayaklarını, başını, boynunu kestikten sonra tavuk makasiyle tavuğu ikiye bölün. Jambonu ince şerit biçiminde parçalara doğrayın.
Bir tavaya 25 gram sadeyağla 4 çorba kaşığı zeytinyağı, tavukla jambonları koyun Tuzunu, biberini serptikten sonra tavuğun iki parçasının da iki yanını iyice kızartın.
Sonra tavuğun derisini ayırıp etini kemiklerden sıyırın ve eşit küçüklükte parçalara doğrayın. Jambonlarla tavuk parçalarını sıcak bir yere koyun. Mantarların toprağa değen saplarının ucunu kesin, zarını çıkarın ve elinizi içine bir limon suyu sıkılmış suyun içinde tutarak ince dilimlere doğrayın. Soğanı rendeleyin. Biberleri ateşte tutup kızartın ve ince zarlarını ayıklayın.
Rendelenmiş soğanın yarısıyle bir diş sarmısağı tavuğu çıkardığınız tavaya koyup kavurun. Soğanlar pembeleşince küçük parçalara böldüğünüz biberleri, bol suda yıkayacağınız mantarları katın. Tuzlayıp biberleyin. Sebzeler de kavrulmaya başlayınca jambonla tavuk parçalarını da katın ve 1/2 bardak tavuk suyunu azar azar dökerek üstü kapalı tavada karışımı iyice pişirin.
Tavadakiler pişince kıyılmış maydanozu katın. Bir - iki defa harmanladıktan sonra servis tabağına boşaltılmış pilâvın üstüne yayın ve sıcak bir yerde tutun.
Boşalan tavada kalan yağdan yararlanarak kalan yarım soğanı kavurun. Soğan pembeleşince az ılık tavuk suyunda eritilmiş salçayı tavaya katın bir taşım kaynatın. Bu salçayı da servis tabağının üstünde dolaştırarak döktükten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:14877 • adı:TAVUKLU PİLAV FLAMENGO • gönderen:zafira • indirme tarihi:01.05.2024 - 02:31