TAVUKLU PİLAV

Tavuk suyu:
1 küçük tavuk
1 tatlı kaşığı tuz
1 soğan (ikiye kesilmiş)
2 havuç (kazınıp, bütün bırakılmış)
4 tane-karabiber
Pilavı:
500 gr (2+1/2 su bardağı) pirinç (yıkanıp, 30 dakika suda bırakılarak, süzülmüş)
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
1 soğan (ince doğranmış)
2 domates (kabukları soyulup, doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı fesleğen (istenirse)
60 gr (1/4 su bardağı) ceviz (ufak kırılmış)

Tavuk suyunu yapmak için, tavuğu rahatça sığabileceği bir tencereye koyup, yarısını örtecek kadar su ekleyiniz. Tuz, soğan, havuç ve biberleri ekleyip, harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, tavuğu 40 dakika, yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Tavuk ılınınca sudan çıkarınız. Kesme tahtasında bütün etini ayıklayıp parçalayarak, üstü kapalı bir kasede buzdolabına kaldırınız. Tavuk kemiklerini yeniden tavuk suyunun olduğu tencereye koyup (gerekirse biraz daha su ekleyebilirsiniz), ağır ateşte 1,5 saat pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp suyu bir kaseye süzünüz. Kasenin üstünü örterek, buzdolabına kaldırınız. (Üstünde yağ sertleşince kaşıkla alınız.)
Pilavı yapmak için, 3 su bardağı tavuk suyunu kaynayana kadar ısıtınız. Tavuk etlerini buzdolabından çıkarınız. Yağı büyükçe bir tencerede, orta ateşte kızdırınız. Soğanları koyup 5-6 dakika, nar gibi olana kadar kızartınız. Tavuk etlerini katıp karıştırarak, 2 dakika pişiriniz. Domates, tuz, biber, fesleğen (istenirse) ve cevizleri ekleyip 1 dakika pişiriniz. Pirinci katıp 2 dakika, sürekli karıştırarak pişiriniz. Sıcak tavuk suyunu katıp, ateşi yükselterek kaynatınız. Kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını sıkıca kapatıp, ateşi iyice kısarak 25 dakika, pilav suyunu iyice çekene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, pilavı ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Bu pilavın püf noktası, iyi hazırlanmış koyu tavuk suyudur. Kolaylık olması için, tavuk suyunu, tavuğu bir gün önceden pişirerek hazırlayabilirsiniz.

Fotoğraf "hürcan" tarafından gönderildi. 07.07.2014

© lezzetler.com tarif no:3252 • adı:Tavuklu Pilav • gönderen:SosiScan • indirme tarihi:17.04.2024 - 10:11