

PİLİÇ TOPKAPI

Malzemeler

- 4 adet büyük tavuk derili pırzola (Kemiğinden ayrılacak ve çok ince açılacak. Mükün olduğu kadar inceltiyoruz)
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 kaşık karabiber
- 1 kaşık kırmızıbiber
- Tuz

İç pilavının malzemeleri

- 1 su bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 tane soğan
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı su
- Sıvı yağ ve tuz

Yapılışı

Lezzetli bir yemek hazırlamak istiyorsak mutlaka tavuğu terbiyelememiz gerekir. Geniş bir tabağın içine yarım çay bardağı zeytinyağını, biber kaşık karabiber, kırmızıbiber ve tuzu katarak karıştırıyoruz. Kemiğinden ayrılmış ve açılmış butlarımızı tabağa yerleştiriyoruz. Bir süre böylece bekletiyoruz. Öncelikle pirinci 15 -20 dakika ıslatıyoruz. Tavaya sıvı yağı döküyoruz.1 yemek kaşığı dolmalık fıstığı ekleyip kavurmaya başlıyoruz.1 adet soğanı çok küçük olmayacak şekilde küp küp doğruyoruz. Doğradığımız soğanı da ilave ederek pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Önceden ıslattığımız pirincin suyunu süzüp içine katarak biraz daha kavuruyoruz. Diğer baharatları da (karabiber, nane, yenibahar ve kuş üzümü) ekleyip devam ediyoruz. Tuzunu ilave ettikten sonra 1 bardak su ekleyip ocağın altını kısıyoruz. Suyunu çekene kadar pişiriyoruz ve demlenmeye bırakıyoruz. Bir tane açılmış tavuk pırzolasını derisi aşağıya bakacak şekilde seriyoruz. Ortasına dörde böldüğümüz harcımızın bir parçasını koyuyoruz. Kenarlarından tutup bohça şekline getiriyoruz. Ters çevirip tepsiye yerleştiriyoruz. Üzerine sürülecek sos ve sonrasında pişirme Bir çay bardağı suyun içinde yarım yemek kaşığı domates salçasını iyice eziyoruz. Yarım çay bardağı sıvı yağ döküp karıştırıyoruz. Hazırladığımız yemeğin üzerine sürüyoruz. Tepsiyi fırına sürüp 200 derecede iyice kızarana kadar pişiriyoruz.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.