

Fırında Tavuklu Pilav

Süre: 75 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 60 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4–6 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 4 adet tavuk baget veya kemikli tavuk but
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz ve yarım çay kaşığı karabiber
- İsteğe bağlı kekik

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri (tereyağı).

Ön Hazırlık:

Pirinci birkaç su berraklaşana kadar yıkayıp 15 dakika ılık suda bekletin; ardından iyice süzün. Tavuk suyunu sıcak tutun. Fırını 200°C'ye ısıtın ve tavuk parçalarını kâğıt havluyla kurulayın.

Servis Önerisi:

Tepsiyi fırından aldıktan sonra üzeri kapalı olarak 10 dakika dinlendirin. Pilavı alttan üste nazikçe havalandırıp tavuklarla birlikte sıcak servis edin; yanına yoğurt veya mevsim salatası ekleyebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Tavukları renk aldırın:

- Tereyağının yarısını tavada eritin. Tavukları tuz, karabiber ve isteğe bağlı kekikle tatlandırıp derili yüzleri aşağı gelecek biçimde yerleştirin.
- Her yüzünü 2–3 dakika renk aldırın; içini bu aşamada pişirmek gerekmez. Tavukları temiz bir tabağa alın.

2. Pirinci hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Aynı tavada kalan tereyağını eritip süzülmüş pirinci 2 dakika çevirin. Pirinci yağla kaplayın ancak renk aldırmayın.
- Pirinci fırın kabına yayın ve üzerine sıcak tavuk suyunu dökün. Tuz miktarını tavuk suyunun tuzluluğuna göre ayarlayın.

3. Tavukla birlikte fırınlayın:

- Tavuk parçalarını pirincin üzerine, derili yüzleri yukarı gelecek biçimde dizin. Kabı folyo ile sıkıca kapatıp 200°C fırında 30 dakika pişirin.
- Folyoyu dikkatlice açın ve tavuklar kızarıp pirinç sıvıyı çekene kadar 20–25 dakika daha pişirin. Üstü erken kızarırsa yeniden gevşekçe örtün.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç yumuşayıp suyunu çekmeli, lapa olmadan tane tane kalmalıdır. Tavuğun en kalın yerinin iç sıcaklığı gıda termometresiyle en az 74°C ölçülmeli; termometre yoksa kemiğe yakın bölümde pembe ve çiğ doku kalmamalıdır.

Saklama:

Artan tavuklu pilavı iki saat içinde sığ kaplara bölüp buzdolabına kaldırın ve 3–4 gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken her tarafının 74°C'ye ulaşmasını sağlayın; pilavı tekrar tekrar ısıtmayın.

>> **İpucu:** Tavuk suyunu sıcak eklemek fırının ısısını düşürmez; pirinci pişirirken kabı önce kapalı tutmak da üstünün kurumadan yumuşamasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı