

Nohutlu Dovme Pilavi

Malzemeler

1 kg. julyen kesilmis tavuk [gogus+but]
2 yemek kasigi elma sirkesi
4 yemek kasigi soya sosu
3 yemek kasigi sivi yag
1,5 yemek kasigi misir nisastasi
2 cay kasigi kimyon
1 cay kasigi karabiber
biraz tuz
1 kase dogranmis yesil sogan+taze sarmisak
1\4 deste dogranmis maydanoz
2 yemek kasigi tereyag+1 yemek kasigi sivi yag
1 dis sarmisak
Pilav icin
2 su bardagi pilavlik dovme[bugday]
1 su bardagi haslanmis nohut
1 su bardagi tavuk suyu
4 su bardagi su
tuz
karabiber
150 gr.tereyag
2 yemek kasigi zeytinyag

Yapilisi

Tavuklari iyice yıkayıp,limonlu suda yarım saat bekletin.Daha sonra iyice yıkayıp suyun ve soya sosu,sirke,nisasta,karabiber,sivi yag,kimyon ve birazcik tuzla hazırladığınız sosla karıştırın.Uzerini kapatıp yaklaşık 6 saat kadar bu sosda bekletin..

Pilav için,dovmelerinizi iyice unu gidene kadar yıkayın ve daha sonra genişce bir pilav tenceresine 50 gr tereyag ve 2 yemek kasigi zeytinyagi koyun,eriyip isininca uzerine yıkayıp suzdugunuz dovmeleri ekleyin ve 5 dakika kadar hafifce kavurun.Daha sonra haslanmis nohutlarınızı ve hazırladığınız tavuk suyuyla ,suyu ve yeteri kadar tuz ekleyip,kisik ateste dovmeler iyice acilip pisene kadar pisirin.Suyunu cekmeye yakin pismisligini kontrol edin cunku her dovmenin aldigi su farkli olabilir.Gerekirse yarım bardak kadar kaynamis su ilave edebilirsiniz..Genelde benim verdigim olcu yetiyor.Pilaviniz pismisse uzerine 1 tatli kasigi kadar karabiber serpin,kalan 150 gr tereyagini eritin iyice kizsin sonrada pilavinizin uzerine dokun ve kapagini kapatın ,dinlensin.

Pilaviniz pisincede,tavugu hemen kizartabilirsiniz..Yine genişce bir tencereye 1 yemek kasigi tereyag,1 yemek kasigi da sivi yag koyun,icine 1 dis sarimsak rendeleyin.Yağınız isininca dolapta dinlendirdiğiniz tavugu tencereye koyun ve yuksek ateste iyice kavurun. Kavrulan tavugu hazırladığınız yesilliklerin yarisiyla karıştırın.Servis tabağının ortasına tavuklarınızı koyun,etrafına dinlenen dovme pilavinizi koyun.Tavukların uzerine kalan yesillikleri serpin ve sicak sicak ikram edin.

Pilavin yağından kismayın,dovme pilavi çok yağ ceker ve yagsiz susam susam olur..