



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DOLDURULMUŞ PİLİÇ FIRIN

1800 gr Bütün Piliç
450 gr arpa şehriye
4 dilim ekmek (kabukları alınmış)
4 adet taze soğan (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı taze nane (ince kıyılmış)
1,5 çorba kaşığı mercanköşk
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2,5 adet limonun suyu
1 baş (orta büyüklükte) sarımsak (kabukları soyulmuş, her bir diş bütün bırakılmış)
240 ml su (kaynar)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tuzlu, bol kaynar suya arpa şehriyeyi ekleyip, hafifçe karıştırın. 10 dak. kaynatıp, süzün.

Ekmek dilimlerinin üzerine su gezdirerek iyice ıslatıp, 10-15 dak. bekletin. Avucunuzda sıkarak fazla suyunu akıtıp, ufalayın.

Ekmek içi, taze soğan, maydanoz, dereotu, nane, 1 çay kaşığı mercanköşk, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 adet limonun suyu, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.

Ekmek içli malzemeyi pilicin göğüs boşluğuna doldurun. Pilici, kenarlarında arpa şehriye pilavını alacak kadar boşluğu olan hafif kenarlı bir fırın kabına yerleştirin. Pilice mercanköşk, tuz ve karabiber serpip, hafifçe ovun. Etrafına sarımsak tanelerini serpin.

Kalan zeytinyağı ve 1/2 adet limon suyunu iyice çırpın. Pilicin üzerine gezdirip, hafifçe ovun. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, tepside biriken suyu ara ara pilicin üzerine gezdirerek, yaklaşık 30 dak. pişirin.

Haşlanmış arpa şehriyeyi pilicin etrafına yayın. Kaynar su ve kalan limon suyunu karıştırıp, arpa şehriyenin üzerine gezdirin. Tekrar fırına yerleştirin. Pilicin üzeri altın sarısı renk alıp, arpa şehriyeler yumuşayınca kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin. Fırından alıp, 10 dak. dinlendirdikten sonra servis yapın.

