



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAVLI PİLİÇ DOLMASI

MALZEMELER

1 adet fırında kızarmış bütün tavuk
500 gr iyi kalite pirinç
125 gr tereyağı veya margarin
4 veya 5 bardak et suyu veya normal kaynamış su
80 gr dolma fıstığı
80 gr kuş üzümü
200 gr ince küp şeklinde doğranmış kuzu ciğeri
Yarım bağ ince kıyılmış dereotu
Yeteri kadar tuz
Yeteri kadar karabiber
Yeteri kadar yenibahar
2 adet ince, küp şeklinde doğranmış kuru soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Pirincin taşlarını ayıklayın ve bir kabın içine koyup içine bir avuç tuz atın. Ilık suda 15 dakika bekletin. Tencereyi ocağın üzerine koyun. İçine yağı koyun ve altını yakın. 80 gr dolma fıstığını ilave ederek pembeleşinceye kadar kavurun.

Sonra soğanı ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun ve ciğeri ilave edin. Ciğer kavrulduktan sonra pirinci yıkayıp süzdürün. Aynı tencereye koyup 5 dakika kavurun. Daha sonra tuzu, karabiberi ve kimyonu ilave ederek bir dakika kavurun ve suyun tamamını, kuş üzümü ilave ederek bir sefer kaynattıktan sonra ateşi ağır hale getirin.

Piştikten sonra dereotunu ilave ederek karıştırın. Tavuğu fırında kızartıp içini pilavla doldurun. Tekrar fırına koyarak 180 derecede 5 dakika pişirdikten sonra servise sunabilirsiniz.