KÂĞITTA PİLİÇ DOLMASI

Malzemesi:
2 tane piliç
6 çorba kaşığı sadeyağ veya mutfak margarini
250 gram çalı fasulye
250 gram kabak
250 gram bezelye
2 orta boy havuç
2 orta boy patates
4 orta boy domates
1 adet yağlı kâğıt (yağ kâğıdı)
2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı kekik.

Piliç yıkanır, içi tekrar temizlenir. Orta kızgın yağda iki tarafı kızartılır. Bir tepsiye çıkarılarak sırt tarafından kesilir. Tüm kemikleri ayıklanır, fasulye, kabak, havuç, ufak ufak kesilir, tane bezelye de ilave edilerek sade suda haşlanır, süzdürülür, diğer bir tepsiye konulur, ufak kesilmiş patatesler ilave edilerek piliç yağı ile kızartılır. Sebzeler ilave edilir. Kabuğu soyulmuş domatesin yansı ufak ufak doğranır, sebzelere ilave edilir. Maydanoz da ince ince kesilip sebzelerin içine serpiştirilir. Tuz, karabiber, kekik, iki çorba kaşığı piliç yağından konularak iyice karıştırılır. Piliçlerin içleri bu malzemelerle doldurulur. Dört köşe kesilen yağlı kâğıt yağlanır. Piliçler sarılır, ufak bir tepsiye dizilir. Kalan yağda domatesler kavrulur, piliçlerin üzerine süzdürülür. Orta kızgın fırında 45 dakika kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:44608 • adı:KÂĞITTA PİLİÇ DOLMASI • gönderen:derya&deniz • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:58