



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUSLU PİLİÇ DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1200 gramlık 1 piliç,
100 gram kuskus,
4 kaşık sadeyağ,
150 gram badem içi,
200 gram sultani üzüm,
1 baş soğan,
1 çimdik safran,
1 çimdik zencefil,
1 çimdik kimyon,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Pilicin başını ve boyun kemiğini kesip attıktan sonra tüylerini yolup içini temizleyin (ödünü patlatmadan çıkarıp attıktan sonra ciğerini, yüreğini ve katisını bir kenara bırakın). Sonra tütsüleyin ve bol akarsuda içini, dışını iyice yıkayın, bir peçeteyle kurulayın. Beri yanda üzümünü, çöplerini ayıklayıp ılık suda ıslatın. Badem içlerini sıcak suda ıslatarak kabuklarını soyun ve her birini dörder parçaya bölün. Kuskusu pişirin. Kuskus piştikten sonra bunu porselen bir kâseye boşaltın. Üzümleri sudan çıkartarak yağın yarısıyla küçük parçalara bölünmüş badem içlerini, safranı, kimyonu, yeteri kadar tuz ve karabiberi kuskusun içine katın ve tahta kasıkla iyice karıştırın.

Bu karışımı, dışarı taşmamasına dikkat ederek temizlenmiş olan tavuğun içine doldurun. Tavuk pişerken içindekilerin dökülmemesi için tavuğun karnını ve boynunu dayanıklı ve beyaz bir iplikle diki. Sonra tavuğu geniş ve derin bir tencereye yerleştirerek ateşe oturtun. ince doğranmış soğanı yanına dizin, zencefil de bir tutam tuzla birlikte pilicin üstüne serpin. Kalan yağı parçalara bölerek pilicin yanlarına serpiştirin. Yağ eridikten sonra pilicin yarısına gelinceye kadar su koyun ve tencerenin kapağını örtün. Suyunu çekinceye kadar piliç dolmasını hafif ateşte pişirin. Piştikten sonra tencerenin dibinde su kaldıysa bunu kaşıkla alın, gezdirerek pilicin üstüne dokun Piliç piştikten sonra tenceden alıp servis tabağına koyun ve sıcak sıcak servis yapın.