



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ DOLMASI KIZARTMASI

3 adet piliç

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

400 gram domates (3 orta) ya da 75 gram tuzsuz domates salçası (3/4 kahve fincanı)

Tuz

İç Pilavı:

Pirinç

2,5 bardak pilicin kızardığı yağlı su

80 gram sadeyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)

2 tatlı kaşığı toz şeker

2 tatlı kaşığı çam fıstığı

1 çorba kaşığı siyah üzüm

1/2 çorba kaşığı tuz

3 adet pilicin ciğer ve katıları

1 Gösterilen malzeme ile tencerede piliç kızartması yapmalı, sonra da bu piliçleri kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara ayırmalı ve ılıkça bir tarafa bırakmalıdır. (Piliçlerin içinde piştikleri salçalı suya bir miktar daha su katarak iki bir çeyrek bardağa çıkarmalı ve iç pilâv yapmak üzere bunu da bir tarafa bırakmalıdır).

2 Gösterilen malzeme ile iç pilâv yapmalı, dinlendirmeli, sonra da tabağa alarak, üstlerine piliçler oturtulmuş olarak ve piliç içlerine de pilav doldurarak servis yapmalıdır.