



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EGZOTİK PİLİÇ

1 adet pilic  
1 tutam safran  
5 su bardağı su  
İç i için:  
6-7 adet taze kayısı  
3 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı çekirdek iç i  
2 çorba kaşığı yoğurt  
Yarım çay bardağı badem iç i  
Kimyon, tuz  
Üzerine:  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Taze biberiye yaprakları

Temizlenmiş pilici, safranı kaynamış suda 15 dakika haşlayın. Haşlama suyundan alıp fırın kabına yerleştirin. Küp doğranmış kayısı, ince kıyılmış sarımsak, çekirdek iç i ve yoğurdu bir kasede karıştırın. Sıcak suda beklemiş ve kabukları soyulmuş badem iç i, kimyon ve tuzu ilave edip bütün malzemeyi karıştırın. Bu harcı pilicin iç ine doldurun. Önceden ısı ülmüş 180 derece fırında üzeri nar gibi kızarana kadar minimum 50-55 dakika pişirin. Biberiye yapraklarını tereyağmda soteleyip, fırından aldığınız pilicin üzerine gezdirin.