



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇ PİLAVLI TAVUK DOLMASI

1+1/2 Kg Keskinöğlü Bütün Piliç  
300 gr Pirinç  
1 Yemek kaşığı kuş üzümü  
1 yemek kaşığı çam fıstığı  
1 Adet orta boy soğan  
1 Yemek kaşığı sıvı yağ  
1 Yemek kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber

Derin bir tencerede bir çay kaşığı sıvı yağını kızdırın. Doğramış olduğunuz soğanları yağda bir süre kavurun. Daha sonra, fıstık ve bir kaşık tereyağını kavurduğunuz soğanların içerisine ilave edin. Temizleyip yıkamış olduğunuz pirinçleri de bu karışıma ekleyerek, kavurmaya devam edin. Harcın içine son olarak kuş üzümü, tuz ve karabiber ekleyin. Kavurma işlemi bittikten sonra yıkamış olduğunuz Keskinöğlü bütün pilicin içini bu karışımla doldurup, Fırın ipiyle ayaklarını bağlayın. içini doldurduğunuz pilici fırın poşetine koyduktan sonra tepsiye yerleştirin. 200 C derecede önceden ısıtmış olduğunuz fırında 1,5 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Hindi Dolması için tıklayın](#)

