



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU DOLDURMASI (KİLİS)

Fatma Türk

Kuzu yüzölür, yıkanır, karnı yarılr, açılıp yıkanır, karabiber ve tuz çalınır. Tuzlu suda haşlanmış pirince çok küçük doğranmış ve bol tereyağında kavrulmuş taşlık ve ciğer eklenir, karıştırılır.

Harç kuzunun karnına doldurulur, ağız dikilir.

Kazana değil, teşte konur; yanına da başı.

İçine çiğ nohut atılır, 1 su bardağı zeyt eklenir, şişlenerek pişmeye bırakılır. Pişince siniye alınır.

Baş da ağzına maydanoz vb. yerleştirilerek süslenip kuzunun yanına bırakılır.

Yemeğin suyuna bulgur ya da firik pilavı pişirilir, üzerine tereyağı yakılır, karabiber serpilir.

Pilav kuzunun etrafına döşenir.

Not: Zeytinyağı yemeğin tadı ve kokusunun sasılığını (tatsızlığını) alır. Kuzunun suyuna pişirilip üzerine tereyağı yakılan pilav için yörede "kaşığı altın değerindedir." deniyor.