



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI PİLİÇ DOLMASI (SİRBİSTAN)

200 gr margarin  
4 adet piliç budu  
1 adet soğan  
4 çorba kaşığı mısır  
1 tutam biberiye  
1 tatlı kaşığı ada çayı  
30 gr pastırma  
1 su bardağı tavuk su  
1 tutam karabiber  
60 gr dil peyniri  
1 tutam tuz

Harcı hazırlamak için margarini bir tencereye koyup tencereyi orta ateşe oturtarak eritin. Eriyince soğanları koyup saydamlaşmaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Mısır taneleri biberiye ve adaçayını katıp 4 dakika pişirdikten sonra tavuk suyu tuz ve karabiberi ekleyerek bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısip tencerenin kapağını kapatarak karışımı bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp bir kâseye aktararak ılınmaya bırakın. Sonra dil peynirleri ve pastirmaları ekleyip iyice karıştırın. Piliç butlarını şişkin bölümleri üste gelecek biçimde mutfak tezgâhına yerleştirip butlardan birini kemiğinin sonundan başlayarak küçük keskin bir bıçakla eklem yerine ulaşana kadar yarıp. Eti koparmamaya dikkat ederek kaldırıp altındaki kemiği eklem yerinden başlayarak çekip çıkarın. Aynı işlemleri öbür butlarla da yineleyip bütün butların kemikleri çıkarılınca kemiklerin çıktığı yarığı her iki yana doğru genişleterek birer cep yapın. Hazırladığınız ceplere tenceredeki pastırmalı harcı doldurup etleri harçların üstüne doğru kapatarak açılmaması için iğne - iplikle diki. Fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Margarini kalın dipli bir tavaya koyup tavayı orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca piliç dolmalarını yerleştirip altın sarısı bir renk alıncaya kadar (4 dakika) kızartın. Altüst edip öbür yüzlerini de 2 dakika kızarttıktan sonra tavayı ateşten alarak delikli spatulayla ateşe dayanıklı bir kaba çıkarın. Tavadaki sıvının yüzeyindeki yağları kaşıkla alıp karışımı kaptaki piliç dolmalarının üstüne boşaltın. Kabi fırına verip piliç dolmalarını 20 dakika pişirdikten sonra kabı fırından alarak servis yapın.