



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ DOLMASI

Pilici temizce yıkayıp içini ve dışını tuzlayınız. Büyük bir tencereye koyunuz. Üzerine yeteri kadar su koyup ateşe oturtunuz ve kaynatınız. Kaynayınca köpüğünü alınız ve etin yumuşamaya yakın zamanında sudan çıkarınız. Pilicin iç organlarını ufak ufak doğrayınız. Yeteri kadar çentilmiş soğan ve tuz ile sade yağda kavurunuz. Sonra da yeteri kadar en iyi cins pirinci yıkayıp buna ilave ediniz. Bundan sonra pirinç pembe bir hale gelinceye kadar yeniden kavurunuz.

Bundan sonra piliç suyundan birer parça yedirerek pirinç yumuşamağa yakınlaştıkta istendiği takdirde, kıyılmış dereotu serptikten sonra ateşte 1 - 2 kez çevirip indiriniz. Üstüne tarçın ve daha başka baharatı serpiniz. Bu içile pilici doldurunuz. Fakat tepe tepe koyarak sıkışık bir hale getirmeyiniz. Sonra pilicin karnını dikip, üzerine soğan suyu ya da yoğurdu tarçın ile sürüp fırın tavasına koyarak biraz suyundan koyup fırına sürünüz, iki tarafı da nar gibi kızarana kadar bırakınız.

Not: İstenirse ciğeri kavururken ayıklanmış fıstık, kuş üzümü ya da badem ile çekirdeksiz üzüm de karıştırılır.