



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÜTÜN PİLİÇ DOLMASI

Necip Usta

2 adet piliç (900'er gramlık)  
2,5 çorba kaşığı tepeleme yağ  
1 adet bütün yağlı kâğıt (70x100 santim)  
1 tatlı kaşığı ezilmiş çuşka biber  
1/2 kahve kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı biberiye otu  
İçinin harcı:  
1,5 su bardağı pirinç (300 gram)  
1 kahve fincanı kuş üzümü  
1 kahve fincanı beyaz fıstık  
1/2 kuzu ciğeri  
1/ çorba kaşığı yağ  
1 küçük ince kıyılmış soğan  
Yarımşar çay kaşığı kimyon, yeni bahar, karabiber  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardağı et suyu  
2 çorba kaşığı tepeleme yağ  
1/2 bağ kıyılmış dereotu

- 1) Pirinci temizleyip bol ılık tuzlu suda 2 saat ıslayınız. Sonra 3-4 defa yıkayıp bir süzgece çıkarıp süzdürünüz. Küçük kaplarda ayrı ayrı kuşüzümü ve beyaz fıstığı temizleyip yarım saat ıslayınız. Sonra süzdürünüz. Ciğeri küçük zar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye 1 çorba kaşığı dolusu yağ koyup kızdırıp beyaz fıstığı ilâve edip 1-2 defa karıştırıp soğanı ilâve ediniz ve 1-2 dakika karıştırarak kavurup ciğeri ilâve ediniz.
- 3) 2-3 dakika daha karıştırarak kavurup, kuş üzümünü, kimyon, yeni bahar ve karabiberini ve tuzunu, et suyunu ilâve edip 2 dakika kaynatınız.
- 4) Başka bir tencereye 250 gram yağı koyup kızdırıp pirinci ilâve ediniz.
- 5) Hızlı ateşte bir kevgirle dikkatlice karıştırarak 3-4 dakika kavurup, hazırladığınız ciğerli harcı, pirincin üzerine dökünüz ve bir kere karıştırıp 2 dakika kaynatınız.
- 6) Bir kere daha karıştırıp ağzını kapatarak ağır ateşte veya fırında 15 dakika hiç dokunmadan demlendiriniz ve sonra karıştırıp bir tepsiye boşaltıp biraz soğutunuz.
- 7) Önceden hazırladığınız piliçlerin içini, boynundan doldurunuz. Sarkan boyun derisini hafif çekerek sırtının üzerine kapatıp, harcın dışarı çıkmamasını sağlayınız.
- 8) Bir sicimle kuyruğunun altından bacaklarının kalkmaması için bağlayınız ve 2 yağlı kâğıdı üst üste koyup 150 gram yağın bir miktarı ile kâğıdı yağlayıp piliçleri sırtüstü kâğıdın ortasına yerleştiriniz.
- 9) Üzerine kalan yağ ve biberlerini, biberiye otunu koyup, her tarafına elinizle sürünüz ve güzel bir paket yapar gibi piliçleri kâğıda sarıp açılmaması için kâğıdın iki başını piliçlerin altına sokunuz.
- 10) Sırtüstü bir tepsiye koyup 1 saat orta hararetleli bir fırında hiç el sürmeden pişirip fırından çıkarınız. Kâğıdını ve ipini çıkarıp, sofrada kesilmek üzere servis yapınız.

Not: Malzeme 8 kişiliktir.