



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ TOPKAPI

1,5 Kg Keskinöğlü Bütün Piliç
300 gr Pirinç
50 gr Badem içi
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Derin bir tencere içine bir çay kaşığı sıvı yağı koyun. Doğramış olduğunuz soğanları yağda bir süre kavurun. Daha sonra badem, fıstık ve bir kaşık tereyağını kavurduğunuz soğanların içine ilave edin. Temizleyip yıkamış olduğunuz pirinçleri de bu karışıma ekleyerek, kavurmaya devam edin. Harcın içine son olarak kuş üzümü, tuzu ve karabiberi koyarak bir süre daha kavurun. Kavurma işlemi bittikten sonra yıkamış olduğunuz Keskinöğlü Bütün Pilicin içini bu karışımla doldurun. İçini doldurduğunuz Bütün Pilici fırın tepsisine koyarak 200 C°de önceden ısıtmış olduğunuz fırında 1,5 saat pişirin. Sıcak olarak servis edin.

