



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POLONYA USULÜ PİLİÇ DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

Her biri 800 gramlık 2 piliç,
150 gram tereyağı,
100 gram kurutulmuş ekmek tozu,
2 yumurta,
1/2 limon,
1 demet maydanoz,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Piliçlerin tüylerini yolup içlerini çıkardıktan sonra ince tüylerini gidermek için tütsülemeli. İçini, dışını bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra kurulamalı ve içini, dışını tuzlayıp üstüne limon suyu dökme!) ve bir kenara bırakmalı. Tavuğun ödünü dikkatle ayırıp attıktan sonra ciğerini, temizlenmiş katısını ve yüreğini makineden İki defa geçirerek kıymalı. Porselen ve yayvan bir kâseye yumuşatılmış tereyağını koymalı. Bunu bir tahta kaşıkla döverek krema haline getirmeli. Çırpma devam ederken buna teker teker yumurta sarılarını katıp yedirmeli. Kıymayla kıyılırcasına doğranmış İki çorba kaşığı maydanozu da katıp yedirdikten sonra tuzunu ve biberini kurutulmuş ekmek tozuyla birlikte serpmeli ve bunları da karışıma yedirmeli. Beri yanda bir çimdik tuzla yumurta aklarını çırpıp kar köpüğü durumuna getirmeli ve bundan kaşık kaşık alıp yavaş yavaş karıştırılmakta olan öbür karışıma katıp yedirmeli. Böylece pilicin içine konacak malzeme hazırlanınca bu harcı İkiye bölmeli ve her parçayı bir pilicin içine doldurmalı. Piliçlerin boyunlarıyla gerilerini temiz ve beyaz bir tireyle dikmeli. Pyrex bir kayık tabağı bolca yağladıktan sonra piliçleri buna yerleştirmeli. Kalan tereyağını da küçük parçalara bölüp bu piliçlerin üzerlerine serpiştirdikten sonra kabı orta ısı bir fırına sürmeli. Kaptaki birikecek salçayla vakit vakit piliçlerin üstünü ıslatarak ve gerektikçe bunları çevirerek iyice pişirmeli. Piliçler pişince kabı fırından çıkarmalı, tırtıllı bir bıçakla uzunlamasına İkiye bölmeli ve kalan kıyılmış maydanozu serpip sıcak sıcak servis yapmalı.