



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE OTLU PİLİÇ DOLMASI

MALZEMELER

1 adet bütün piliç
1 çorba kaşığı sıvı yağ

HARÇ İÇİN

6 dilim ekmek içi
Yarım su bardağı portakal suyu
6 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze dal kekik
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz

Ekmek içini ufalayın. Taze soğan, maydanoz ve taze kekiği ince doğrayın. Derin bir kabın içine ekmek içini, doğradığınız yeşillikleri ve portakal suyunu ilave ederek karıştırın. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Hazırladığınız harcı, önceden temizleyerek yıkadığınız pilicin içine doldurun. Pişme esnasında dışarıya taşmaması için piliçlerin ayaklarını bağlayarak doldurduğunuz bölgeye destek yapın. Fırını 170°C ısıtın. Pilici bir fırça yardımı ile yağlayıp fırınlayın. Yaklaşık 45 dakika piliç altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.
