



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES KURULU PİRİNÇLİ TART

2 yemek kaşığı sana yağı
2 su bardağı pirinç
1 adet rendelenmiş soğan
200 gr minik doğranmış tavuk bu eti
1 çay bardağı doğranmış yarı kurutulmuş domates
3 diş ezilmiş sarımsak
3 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı ince doğranmış karalahana yaprakları
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri,
Pirinci ıslatmak için:
3 su bardağı sıcak su
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1/2 su bardağı kaşar peyniri
1/2 çay bardağı doğranmış yarı kurutulmuş domates
tart kabını yağlamak için:(1 yemek kaşığı) sana kase

2 su bardağı pirinci bir kaba alıp üzerine tuz serpererek sıcak suda yarım saat boyunca bekletiyoruz. Süre sonunda pirinci bol su ile yıkayıp kenara alıyoruz. sanayağ'ımızı tencereye alıp eritiyoruz. İçine soğanları ve tavuk etlerini ekleyerek kavuruyoruz. Kavrulan tavuk ve soğanın içine pirinçleri, kurutulmuş domatesleri ve ezilmiş sarımsağı da ekleyip 3-4 dakika daha karıştırarak kavurmaya devam ediyoruz. Son olarak sırasıyla tavuk suyunu, tuz, karabiber ve ince doğranmış karalahana yapraklarını ekleyip, kaynadıktan sonra altını kısarak suyunu tamamen çekene kadar 12-15 dakika pişmeye bırakıyoruz. Altını kapattığımız pilavın içine 1 su bardağı kaşar peyniri ekleyip karıştırıyoruz. 20 cm çapındaki kelepçeli fırın kabını sanayağ'ımız ile yağlayıp içine pilavı bastırarak yerleştiriyoruz. 1/2 su bardağı kaşar peynirini üzerine serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişiriyoruz. Fırından çıkarıp 10 dakika kadar dinlendirdikten piriçli tartımız sonra üzerine doğranmış domates kurusu serpiyoruz. Ardından dilimleyerek servize hazır.