



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ETLİ PİRİNÇLİ TART

MALZEMELER

Pirinç 1/2 kg
Soya yağı 50 ml
Et suyu 1 lt
Kuşbaşı et 500 gr
Soğan 250 gr
Domates 350 gr
Yumurta 4 adet
Süt 400 ml
Un 1/2 kg
Margarin 4 çorba kaşığı
Limon suyu 2
Tuz

HAZIRLANIŞI

Bir tavada yemeklik doğranmış soğan, tuz, et ve küp şeklinde doğranmış domatesi soya yağıyla kavurun. Diğer tarafta yıkanmış pirinci az miktar yağda kavurup et suyuyla birlikte 10 dakika pişirerek pilav kıvamına getirin. Hamuru hazırlamak için bir kabin içinde yumurta, un, limon suyu, tuz ve 4 yemek kaşığı margarin ekleyip iyice yoğurun. Hamuru iki parçaya ayırıp bir merdane yardımıyla açın. Hamurun bir parçasını fırın kabına yerleştirin. Hazırladığınız pilava iç malzemesini ekleyip karıştırın ve hamurun üzerine döşeyin. Hamurun kalan parçasını da üzerine düzgün bir şekilde yerleştirin. Bir kaptaki süt ve 1 tatlı kaşığı soya yağını karıştırıp hamurun üzerine sürün. 180 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirip sıcak servis yapın.

ÖNERİ : Bu menüde kullandığınız kuşbaşı et yerine beyaz et tercih edenler için tavuk veya hindi eti de kullanabilirsiniz.