



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUBBE PİLAVLI KUZU

Pilavı:

500 gram Bersani pirinci

4,5 su bardağı et suyu

3 çorba kaşığı yağ (125 gram)

1 adet baklava yufkası

1 tatlı kaşığı tuz

Eti:

1 kilo kuzu budu

2 çorba kaşığı salça,

3 çorba kaşığı tereyağı

3 iri patates

1 bardak su

Tuz

Karabiber

1) Kuzunun but ya da kol tarafı yıkanmış, tuz ve biberlenmiş olarak temizlenmiş ve dilim dilim kesilmiş patatesle bir tepsiye konur. Üzerine tereyağı salça, bir bardak soğuk su eklenerek ağır ateşli fırında pişirilir.

1) Pirinci temizleyip bol ılık ve tuzlu suda 1 saat ıslayıp 4 defa yıkayarak süzgece çıkarınız ve süzünüz.

2) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Pirinci ilâve edip bir kevgirle 3-4 dakika kavurup tuzunu ve kaynar et suyunu ilâve edip hızlı ateşte 2 dakika kaynatınız.

4) Bir kere karıştırıp kapağını kapatınız ve ağır ateşte veya fırında 17 dakika pişiriniz. Fırından çıkarıp 15 dakika demlendiriniz.

5) Bir küçük tepsinin veya payreks cam kabın içini yağlayıp yufkayı örtü gibi kenarlarından taşırarak içine yayıp pilavın yarısını içine boşaltınız.

6) Kuzu budunu kemiksiz olarak dilimleyip pilavın üzerine diziniz.

7) Kuzunun üzerine geri kalan pilavı kubbe gibi yayıp kenarlardan taşan yufkalarla pilavın üstünü kubbe gibi kapatarak üzerini yağlayınız.

8) Fırına sürüp altı ve üstü kızarıncaya kadar 15-20 dakika kızartıp, servis yapınız.