



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ PİLAVI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

2 Su bardağı pirinç
250 gr tavuk ciğeri
1 baş soğan
2 Yemek kaşığı Antep fıstığı
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1 Fincan haşlanmış tavuk
3 su bardağı su
Tuz, karabiber
3 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı un
1 yumurta
Tuz
1 fincan su

Pirinçler ılık tuzlu suda 1 saat bekletilir. Tencerede, tere yağ ,soğan kuş üzümü ,ciğer ve Antep fıstığı kavrulur, yıkanmış pirinçler eklenerek kavurma işlemine devam edilir 3 su bardağı su, tuz, karabiber, haşlanmış tavuk ilave edilerek kısık ateşte pişirilir un, su, yumurta, tuz ile sert bir hamur yoğrulur. Merdane ile açılır uzun şeritler kesilir ısıya dayanıklı cam kase margarinle yağlanır uzun şerit hamurlar kafes şeklinde yerleştirilir aradaki boşlukları fıstık yapıştırılır kasesin içi iç pilavla doldurulur kenardaki şerit hamurlar pilavın üzerine kapatılır 200 derece fırında hamurlar kızarıncaya kadar pişirilir fırından çıkınca ters çevrilerek dilimlenir servis yapılır.

