



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BROKOLİ YATAĞINDA KAFESLİ PİLAV

1 ölçü pirinç
1 ölçü tavuk suyu
1/2 ölçü sıcak su
5 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet soğan
1 adet yeşil biber
1 kaşık tane karabiber
1 bütün tavuğun haşlanmış tavuk etleri
1/3 ölçü yeşil antep fıstık içi
3 yemek kaşığı kuş üzümü
1/2 ölçü mangalda veya tavada pişmiş kestane
2 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı yeni bahar
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
2 tatlı kaşığı Tuz
Alabildiği kadar un
1 adet brokoli

Hamur için olan malzemeleri karıştırın. Ele yapışmayan yumuşacık yani kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru dinlendirin.

Tavuğu 2-3 dilim limon ile ovun iyice yıkayın. 1 yeşil biber, 1 yemek kaşığı tane karabiber ve 1 orta boy soğan ile kendi suyunda pişirin. Gerekirse çok az su ekleyin.

Tavuk piştikten sonra derisinden ve kemiklerinden ayırın. Pilavda kullanmak üzere bir kenara ayırın.

Yeşil antep fıstıklarının suda 2 dk. kaynatın. Kabuklarını ayıklayın. 1 kaşık yağ ile ocakta çevirin.

Kestanelerin üzerine çizik atıp tavada pişirin veya pişmiş kestane alın; ayıklayın. 1 kaşık yağ ile ocakta çevirin.

Pilavı pişirmek için sana yağın yıkanmış pirinçleri kavurun.

Üzerine ölçülü suyu ve tuzu ekleyin. Pilavı biraz diri pişirin.

İçine karabiber, yenibahar, yeşilfıstığın yarısını, kuşüzümü ekleyip harmanlayıp bırakın.

Pilav kalıbını yağla iyice yağlayın.

Dinlenmiş hamurun 1/4'ünü ayırıp, kalanını 1/2 cm. kalınlığında oklava ile açın ve şeritler halinde kesin. Şeritleri kalıbın kenarlarından dışarı sarkacak şekilde bırakın.

Kalıpta açıklık bırakmadan şeritleri kumaş gibi bir alt- bir üst olacak şekilde dizin.

Birleşim yerlerine yeşil fıstıkları yerleştirin.

Pilavın 1/3'ünü hamurun üzerine koyun. Üzerine kestanelerin ve tavuk etlerinin yarısını yerleştirin.

Kalan pilavın yarısını üzerine koyun. Kalan kestaneleri ve tavuk etlerini yerleştirin. Üzerine de kalan pilavı ekleyip kaşıkla bastırın.

Ayrılan hamuru pilavın üzerini kapatmak için açın.

Önce kenardan sarkan hamurları pilavın üzerine kapatın. Üzerine de açtığınız hamuru kapatıp 175-180 C'de üzeri iyice kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dk. pişirin. Piştikten sonra tabağına ters çevirip etrafını brokoliyle çevirip servis yapın.