



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İÇ PİLAVLI KUZU KAFESİ

1 adet, iki parçalı kuzu kafesi (kemikli bütün pirzola)

Sos için;

5 çorba kaşığı zeytinyağı

2 diş sarmısak

3 çay kaşığı kuru nane, kuru kekik

1 çay kaşığı tuz, karabiber

Pilav için;

2 su bardağı pilavlık lüks baldo pirinç

1 adet orta boy kuru soğan

5 çorba kaşığı zeytinyağı

25 gr tereyağı

2 çorba kaşığı kuş üzümü

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

3 su bardağı sıcak su (Et ya da tavuk suyu olabilir.)

1 çay kaşığı tuz, karabiber

İki parçalı kuzu kafesinin iki ucunu birleştirip ip gibi yaptığınız alüminyum folyo parçalarıyla bağlayın. Bu arada sos için dövülmüş sarmısakları ufak bir kaseye koyun. Zeytinyağını ekleyip, kuru nane, kekik, tuz ve karabiberi serpiştirin. Bir çatalla çırpıp iyice karıştırın. Kuzu etini bir fırın tepsisine yerleştirin. Sosu etin her tarafına sürün. Fırını 5 dakika önceden ısıtıp, 175 derece alt üst konuma ayarlayın.

Soslu kuzu etini sıcak fırına koyup, tepsinin kenarından 3 su bardağı sıcak suyu ekleyin. Sonra da sıcak fırında, etler iyice kızarıncaya dek, en az 70-80 dakika pişirin.

İçpilavı hazırlamak için pirinci sıcak tuzlu suda en az 40-150 dakika bekletin. Kuş üzümünü yıkayıp süzdürün. Soğanı [çok ince doğrayın. Geniş bir pilav tenceresine zeytinyağını ve tereyağını koyun. Orta ısıli ateşte yağ eriyince, soğanları ve fıstıkları ekleyin.

Tahta bir kaşıkla karıştırarak 3-4 dakika kavurun. Üzerine pirinci ilave edin. Yine karıştırarak tüm malzemeleri 5-6 dakika daha kavurun. Böylece pirinç nişastasını verip şeffaflaşacaktır.

Hemen üzerine üzümleri ve 3 su bardağı sıcak suyu ilave edin. Tuz ve karabiberini serpiştirip orta ısıli ateşte pilav suyunu tamamen çekip göz göz oluncaya dek pişirin.

Suyunu iyice çeken pilavın altını iyice kısın ve çok kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 20-30 dakika dinlendirin. En sonunda kuzu kafesini servis tabağına oturtup içini ve etrafını pilavla doldurun. Sıcak sıcak servise sunun.