



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFESLİ PİLAV

Kullanılacak malzeme:

2 su bardağı pilavlık pirinç,

2 su bardağı un,

yarım bardak konserve bezelye,

1 yumurta,

4 su bardağı et suyu (veya tavuk suyu),

50 gr iç antepfıstığı,

3,5 çorba kaşığı margarin,

yarım kuzu ciğeri (veya aynı miktarda kümes hayvanı ciğeri),

yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı:

Zarı soyulduktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğranmış ciğer, yarım kaşık yağda tahta kaşıkla karıştırılarak sote edilir. Et suyu, pirinç, tuz, karabiber ve 1 kaşık yağla pilav pişirilir. Suyu süzölmüş konserve bezelye yarım kaşık yağda, tahta kaşıkla karıştırılarak sote edilir. Pilav demlenince, sote edilmiş bezelyeyle sote edilmiş ciğer katılır, 1-2 defa karıştırılır. Un elenir, 1 kaşık yağ, tuz ve yumurta katılarak yoğrulur. Elde edilen katı hamur merdaneyle 0,5 cm kalınlığında açılır (istenirse hazır yufka kullanılabilir). Açılan hamur 0,5 cm eninde şeritler halinde kesilir. Ateşe dayanıklı cam bir kaba yağlandıktan sonra hamur şeritleri birer fıstık girebilecek aralıklarla ve kafes şeklinde yerleştirilir. Kabukları çıkarılmış antepfıstıkları hamur aralıklarına yerleştirilir. Hazırlanmış olan bezelyeli ve ciğerli pilav hamurun üstüne boşaltılıp bastırılır. Kabin kenarından taşan hamur parçaları kesilip merdaneyle yeniden açılır ve ince şeritlere bölünerek pilavın üstüne kafes şeklinde yerleştirilir. Ateşe dayanıklı olan kap, orta hararetle fırına sürölür ve hamurlar fırına sokulup hamur pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından alınınca, servis tabağına başaşağı ederek aktarılır ve sıcak sıcak servis Yapılır.

[ML® Kafes Pilavı için tıklayın](#)