



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFES PİLAVI

Pilavı için:

3 su bardağı pirinç

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

2 çorba kaşığı kuş üzümü

3 çorba kaşığı badem

1 soğan

2 tavuk butu

2 çorba kaşığı tereyağı

Sıvıyağ

Tavuk suyu

Tuz

Karabiber

Yenibahar

Hamuru için:

1 yumurta

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

Alabildiği kadar un

Tencereye tereyağını ve biraz sıvıyağ alarak üzerine fıstıkları ilave edin. Fıstıklar sararınca üzerine soğanları ve pirinçleri ilave edin. Tuzunu ilave edip kavurun. Daha sona üzerine kuş üzümünü, didiklenmiş tavuk etlerini, tuz ve baharatları ekleyin. En son sıcak et suyunu verip pişmeye bırakın. Hamuru için tüm malzemeyi karıştırıp yoğurun ve açın. Hamurdan şeritler kesin. Kalıbınızı yağlayın.

Hamurdan kestiğiniz şeritleri kafes olacak şekilde yerleştirin. Boşluklara bademler koyun. Kalan bademleri pilava ekleyip hamurların üzerine boşaltın. Kenardan sarkan hamurları üzerine kapatıp 180 derecede pişirin. Ters çevirerek kalıptan çıkartın. Perde pilavı tadında nefis bir pilav.

