



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAFESLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 su bardağı konserve bezelye  
Haşlanmış 1 havuç  
1/4 pişmiş tavuk eti  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Hamuru için:  
1,5 su bardağı un  
1 yumurta  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı yeşil fıstık

Su, tuz ve yağı bir tencereye koyup kaynatınız. Pirinci ayıklayıp yıkayarak kaynayan suya ilâve ediniz. 1-2 dakika orta hararete, sonra ısısını kaynama noktasına getirerek, 25-30 dakika pişiriniz. Fındık büyüklüğünde doğranmış tavuk eti, havuç ve bezelyeyi katıp karıştırınız. Unun ortasını açınız. 1 çorba kaşığı yağ, 2 çorba kaşığı su, tuz ve yumurtayı koyup sertçe bir hamur yapınız. 2 mm. kalınlığında yufka açıp 1/2 cm. genişliğinde ruletle şeritlere kesiniz. Pilavı alabilecek büyüklükte altı yuvarlak bir tencereyi bolca yağlayınız. Şeritleri 1 cm. aralıklarla tencereye diziniz. İkinci sırayı da verev dizerek kafes şekli veriniz. Kafeslerin boşluğuna kabuğu soyulmuş fıstık koyunuz. Üzerine pilavı boşaltıp yerleştiriniz. Sarkan şeritleri üzerine kapatınız. Orta hararetle fırında şeritler pembeleşinceye kadar pişiriniz. Yuvarlak servis tabağına ters çeviriniz.