



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAFES PİLAVI

Elif Korkmazel

- 1 su bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 4'er adet kuru kayısı ve incir
- Tuz
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1.5 su bardağı sıcak su
- 3 adet milföy hamuru

Yağları tencereye koyup pirinci 10 dakika kavurun. Küp doğranmış incir ve kayısıları ilave edin. Fıstıkları yağsız olarak iki dakika kavurun. Fıstık, tuz ve tarçını da pirince ekleyin. Su koyup pişmeye bırakın. Milföy hamurlarını inceltip şeritler halinde kesin. Yağlanmış sufle kaplarına taşacak şekilde yerleştirin. Pilavı kaplara paylaşın. Sarımsak parçaları kabın üzerine doğru toplayın. 180 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 21.04.2021