



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFES PİLAVI

200 gr milföy hamuru veya 1 adet hazır yufka

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

2 çorba kaşığı kuru üzüm

1 su bardağı pirinç

1 demet maydanoz

100 gr tavuk eti

Tereyağını eritip pirinci 5 dakika boyunca kavurun. Üzerine fıstığı ve suda bekletilmiş kuru üzümleri ekleyip kavurmaya devam edin. Küp doğranmış tavuk etini de ilave edin ve 5 dakika daha kavurun. Bu karışımın üzerine 2 bardak su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. 15 dakika pişirin. Bu arada milföy hamurlarını un serpilmiş tezgahta inceltip yarım santim eninde ince uzun şeritler kesin. Yağlanmış küçük kek kalıplarının içine hamur dışarı taşacak şekilde aralıklı olarak dizin. İçlerine az pişmiş pilavdan paylaşın. Dışarıda kalan hamurları da üzerine kapatın. 200 derecede fırında hamur iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın ve ters çevirerek servis tabağına aktarın.