



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFESLİ PİLAV

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı piring
- 1 Fiske tuz
- 1 Yemek Kaşığı çorbalık fıstık
- 1 Çay Kaşığı tarçın
- 3 Yaprak milföy hamuru
- 1 Yemek Kaşığı kuru kayısı
- 1 Yemek Kaşığı Kuru İncir
- 1,5 Su Bardağı sıcak su
- 1 Fiske karabiber

Sana yağın tencereye alın yıkayıp süzdüğünüz piringleri üzerine ekleyin.10 dakika kavurun ve küp küp doğradığınız kuru incir ve kayısıları ilave edin. Yağsız bir tavada 2 dakika kavurduğunuz fıstıkları,tuz ve karabiberi de ekleyin. Milföy hamurlarını merdane yardımı ile inceltip bir parmak kalınlığında şeritler halinde kesin.Küçük sufle kaplarını yağlayıp şerit halinde milföyleri dışarı taşacak şekilde içine yerleştirin. İç harcı kaplara paylaşın.Kenarlardaki parçaları kabın üzerine doğru kapatın.Önceden ısınmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.