



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT PİLAVI

1,5 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı çam fıstığı
2,5 su bardağı su yada et suyu
Tuz, karabiber, yenibahar
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım çorba kaşığı tereyağı
3 adet domates

Önce pirinç ılık tuzlu suda en az yarım saat ıslatılır, sonra yıkanır süzülür. Tencereye yağlar konur, ısınca fıstık atılır, sarınca üzüm katılır. Üzüm şişmeye başlayınca ince kıyılmış soğan katılır. Soğan kuru gibi olana kadar kavrulur. Üzerine pirinç eklenir, 5 dakika kadar kavrulduktan sonra baharatlar eklenir, karıştırılır. En son et suyu eklenir, tencerenin kapağı kapatılır. 15 dakika orta ateşte pişirilir. 6 adet 30*30 yağlı kağıt kesilir ve bir kaseye yerleştirilir. Ortasına yarım domates konur ve pilavın altıda biri yerleştirilir. Kağıdın kenarları kattlanır, kaseden alınır ve yağlanmış tepsiye konur. Diğer kalan 5 kağıt da aynı şekilde doldurulur. Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika tutulur. Sonra pilavlar servise hazırdır.