



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPAKLI PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç
3 adet orta boy domates
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı et suyu veya su
2 çay kaşığı tuz
Kapak hamuru için:
2 çorba kaşığı un
Yarım çay bardağı su
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı tuz

Pilav için pirinci yıkayın. Rendelenmiş domates, tereyağı ve et suyunu tencerede kaynatıp tuz ekleyin. Pirinç ilave edip, kısık ateşte 15 dakika pişirin. Kapak hamuru için, un, su, yumurta ve tuzu boza kıvamı alana kadar çırpıp, krep pişirir gibi tereyağında önlü arkalı kızartın. Hamuru tencereye yerleştirin. Üzerine pilavı koyup, kaşık yardımıyla düzeltin. Ocağa oturtup, kısık ateşte 10 dakika pişirin. Düz servis tabağına ters çevirip çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.