



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK KALIBINDA PİLAV

2 su bardağı pirnç
1 adet yufka
1'er adet havuç ve soğan
1 tutam maydanoz
1 kase mantar
2 çorba kaşığı kuru domates
2 çorba kaşığı kuşüzümü
1 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar sıvıyağ

Tencereye sıvıyağı alın. Üzerine doğranmış soğanı daha sonra rendelenmiş havucu daha sonra mantarı ekleyip kavurun. Ardından minik doğranmış kuru domatesleri ve kuşüzümünü ekleyin. En son pirinci ve tuzu ekleyip kavurun. Etsuyu ve su ilave ederek demlenmeye bırakın. Ortası boş bir kek kalıbını yağlayın. 1 tane yufkayı 8 üçgen parçaya kesin. Yufkaları kalıbın dışından taşacak şekilde yerleştirin. Pişip demlenen pilavı içine doldurun. Maydanozları doğrayıp serpiştirin. Kenardan sarkan yufka parçalarını içe doğru kapatıp fırında 180 derecede yufka kızarana kadar pişirin. Daha sonra ters çevirip dilimleyerek servis yapın