ÖRGÜLÜ PİLAV

Malzeme :
2 bardak pirinç
1 bardak un
Yarım kutu bezelye konservesi
1 yumurta
Tuz
4 bardak et veya tavuk suyu
50 gr. antepfıstığı
3 kaşık yağ
Yarım kuzu veya tavuk ciğeri
Karabiber

Yapılışı:
Pilavı hazırlayın. Demlendikten sonra bezelyeleri haşlayıp pilava katın. Pilav pişerken sote yapılmış ciğeri de katıp pilavı pişirin. Diğer taraftan nu bir kaba eleyin. îçine bir kaşık yağ, bir yumurta ve tuz atıp su ilâvesiyle katı bir hamur yapın. Hamuru merdane ile yarım santim kalınlıkta açıp, yarım santim eninde şeritlere kesin. Cam bir kabı veya yuvarlak dipli bir tencerenin her tarafını iyice yağlayın. Şeritleri yağlanmış tencereye bir fıstık girebilecek aralıklarla kafes şeklinde koyun. Fıstığın kabuklarını soyup kafeslerin aralarına yerleştirin. Pilavı hamurun üzerine koyup sıkıca bastırın. Kabın kenarından taşan hamurları kesip küçük uçları da pilavın üzerine kapatın. Pilavı fırına koyup şeritler kızarıncaya kadar bekletin.

© lezzetler.com tarif no:10103 • adı:ÖRGÜLÜ PİLAV • gönderen:Kezban • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:04