



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRGÜLÜ PİLAV

Nevin Halıcı

- 1 ölçü pirinç pilavı
- 1 tavuk göğsü eti, ciğeri
- 2 çorba kaşığı sadeyağ
- 1/2 su bardağı bezelye
- 1,5 su bardağı un
- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı su
- 1/2 su bardağı antepfıstığı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kavurma yöntemiyle pilav hazırla. Suyunu ilave ederken, önceden fındık büyüklüğünde doğranmış, sadeyağda kızartılmış ciğeri, karabiberi, haşlanmış, didilmiş tavuk etini, tazeysen haşlanmış, konserveysen yıkanmış, süzölmüş bezelyeyi ilave et, demlendir.

Pilavı alacak ölçüde kalıbı yağla. Unu ele, ortasına yumurtayı kır. Su ve tuz koy, yoğur, sert hamur yap, beze tut, bıçak sırtı kalınlığında çok inceltmeden aç. Parmak inceliğinde şeritlere kes, yağlanmış kalıba kafes kafes yerleştir. Kafeslere yeşil fıstıkları yerleştir. Pilavı üzerine dök. Hamurların kenarlara gelen uçlarını pilavın üzerine çevir. Fırında hamurlar pembeleşinceye kadar kızart. Ters çevirerek sofraya al.

Not: Hazır yufkayla tümnden sarılıp yüzüne yoğurt-yumurta karışımı sürölerek de fırınlanabilir.