ÖRGÜLÜ PİLÂV

2 Bardak pirinç
4 Bardak su
3 Kaşık sade yağ
1 fincan kuş üzümü
4 Fincan un
1 Yumurta Tuz.

Kaynar suda yıkanmış pirinci, içinde yağ olan tencereye koyun, kuş üzümü ve tuz katıp, 1 kere karıştırdıktan sonra pişirin. Un ve yumurta ile hamur tutun. Bu hamuru merdane ile açıp .birer parmak eninde şeritlere ayırın, tencerenin içine sepet örgüsü şeklinde döşeyin. Pilavı boca edip fırına verin. Çıkarınca bir tepsiye ters çevirin.

© lezzetler.com tarif no:16568 • adı:ÖRGÜLÜ PİLÂV • gönderen:kızılelma • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:49