



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖRGÜLÜ PİLAV

150 gr. Un  
3 Yumurta  
1 Kutu bezelye  
İç pilav gibi hazırlayınız  
Tuz

150 gram un ile 3 yumurtayı beraberce biraz tuz ilâve ederek bir hamur yapınız.  
Hamur tahtasında hamuru merdane ile ince açınız.  
Açılan hamuru yarım santim eninde bantlar halinde uzunca kesiniz.  
Yuvarlak bir tencereyi iyice yağlayınız dibine bantları bir birine çapraz olarak kafes biçiminde yerleştiriniz.  
Yerleştirdiğiniz bantların üzerine daha önce pişirdiğiniz pilavı yerleştiriniz ve bir kaşıkla üzerinden bastırınız.  
Orta ısıdaki fırında hamurlar pembeleşinceye kadar bırakınız.  
Tencereyi fırından çıkardıktan sonra servis tabağına baş aşağı etmek üzere alt üst ediniz (Çevirerek).  
Servis tabağındaki pilav kubbe biçiminde yanlarında yeşil bezelye yerleştirilerek servisini yapınız.