



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ PİLAV

6 kişilik gerekli malzeme;
2 su bardağı un
2 su bardağı baldo pirinç
500 gr konserve bezelye
500 gr koyun eti
1 çay bardağı kabuksuz antepfıstığı
2 yumurta
Yarım kahve fincanı su
3 su bardağı et suyu
60 gr tereyağı
60 gr margarin
Tuz
Karabiber

1. Pirinci ıslatıp 3-4 saat bekletin. Tereyağını oda sıcaklığında yumuşatın. Unu bir kaba eleyip ortasını havuz gibi açın. Yumurtalar, tereyağı, yarım kahve fincanı su ve tuz ekleyip yoğurun. Un serpilmiş tezgâhta merdaneyle 2 mm kalınlığında açın. 1 cm genişliğinde uzun şeritler kesin.
2. Yuvarlak ve derin bir teflon fırın kalıbını yağlayın. Kestiğiniz şeritleri kafes şeklinde tencereye yerleştirin.
3. Eti küçük parçalar halinde doğrayın. Başka bir tencerede margarini eritin. Etleri ilave edip kavurun. Et suyunu ekleyip kısık ateşte 1 saat pişirin. Pirinci süzüp ete ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip karıştırın. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Konserve bezelyeyi ekleyip harmanlayın.
4. Hazırladığınız kafesin ortasındaki boşluklara birer fıstık yerleştirin. Pilavı üzerine dökün. Kaşıkla bastırarak üzerini düzeltin. Hamurların tencereden taşan kısımlarını pilavın üzerine kapatın.
5. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp servis tabağına ters çevirerek alın. Sıcak servis yapın.