



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRGÜLÜ PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 çay bardağı un
1/2 tavuğun beyaz eti
1/2 çay bardağı fıstık
4 bardak etsuyu ya da su
1 yumurta
1/2 kuzu ciğeri veya tavuk ciğeri
tuz
karabiber

Elenmiş un hamur tahtasına konarak ortası açılır ve içine 1 adet yumurta kırılır. 2 çorba kaşığı yağ, bir kahve kaşığı tuz, bir fincan su ilâvesiyle hamur yoğrulur. Oklava ile inceltilerek yufka açılır. İnce şeritler halinde yufka uzunlamasına kesilir.

Bir kuşane yağlanmamış yeri kalmayacak biçimde erimemiş yağı sıvanır. Sonra yufka şeritlerle evvelâ yanlamasına sonra da uzunlamasına olarak kuşane donatılır, öyle ki her tarafı kafes şeklini alsın. Boşlukların içi teker teker Antep fıstıklarıyla doldurulur. antepfıstığı ile yufka şeritleri arasında boşluk kalmamalıdır. Bir yandan tencerede pilâv pişerken diğer yanda ciğer çok ince parçalara kesilerek 1 çorba kaşığı yağda sote yapılır, yine çok ince parçalara bölünmüş tavuk eti ve bezelye ile birlikte pilâva hepsi ilâve edilir. Pilâvın demlenmesi beklenir. Sonra pilâv, kuşaneye aktarılır. Üstünü bastırarak pirinçleri sıkıştırmak gereklidir. Pilâvı aşarak üstte kalan yufka uçları kesilir ya da pilâvın üzerine çevrilir. Kapak kapanır. Servis yapmadan kuşane fırına sürülerek yarım saat kadar bırakılır. Sonra servis yapılır.