



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÖRGÜLÜ PİLAV

Tavuk ½ adet 750 gr  
Su 4 su bardağı 800 gr  
Tuz ½ tatlı kaşığı 21 gr  
Pirinç 2 su bardağı 360 gr  
Margarin 6 yemek kaşığı 60 gr  
Tavuk Ciğeri 4 adet 180 gr  
Bezelye (pişmiş iç) ½ su bardağı 70 gr  
Karabiber 2 tatlı kaşığı 4 gr  
Un 1/3 su bardağı 150 gr  
Yumurta 1 adet 50 gr  
Sıvı yağ ½ yemek kaşığı 5 gr  
antepfıstığı ½ su bardağı 55 gr

Tavuğu yıka. 1 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz ile kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişir, kemiklerini ayır, etini küçük parçalara böl. Pirinci yıka süz.

Tencereye 5 yemek kaşığı margarin koy ve erit, ciğeri 0,5-1 cm<sup>3</sup> iriliğinde doğrayıp yağda sote yap, pirinci kat, bir kaç kez çevir. Tavuk suyuna sıcak su ekleyerek ölçüyü 4 su bardağına tamamla. Su ve 2 tatlı kaşığı tuzu pirince ekle karıştır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar 15-20 dakika pişir. Pişme süresi dolmadan 5 dakika önce bezelye ve karabiberi ekle, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Unu bir kaba ele, kalan tuzu kat, karıştır, ortasını aç, yumurtayı kır. Sıvı yağ ve ½ yemek kaşığı suyu ekleyerek hamur yap, 1 mm kalınlıkta aç, 7 mm eninde şeritler halinde kes. 20-25 cm. Çapında tabanı yuvarlak bir tencereyi 1 yemek kaşığı margarinle yağla. Şerit halinde kesilmiş hamurları enine ve boyuna kafes şeklinde 7 mm aralıkla diz. (hamurun uçları tencerenin kenarlarından sarkmalıdır) Hamur aralarına soyulmuş fıstıkları koy. Hamurun üstüne bir kat pilav, bir kat tavuk etini sıkıca yerleştir. Sarkan hamur şeritleriyle üzerini kapat. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında hafif pembeleşinceye değin, yaklaşık 15 dakika pişir. Yuvarlak bir servis tabağına ters çevir, dilimle.