



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖRGÜLÜ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
3-4 çorba kaşığı yağ  
2-3 çorba kaşığı yeşil fıstık  
1,5 su bardağı un  
¼ tavuk  
½ kutu bezelye  
1,5 yemek kaşığı yağ  
½ kuzu veya 1 tavuk ciğeri  
1 yumurta  
Karabiber  
Tuz

Unu eleyip ortasını açın ve 1 yumurta kırın. Ceviz kadar yağ koyun. Tuz ve bir kaç kaşık su ilavesi ile yoğurarak katicı bir hamur yapın. 5 dk. dinlendirip 2 mm. inceliğinde açın ve 1 cm. eninde çubuklar kesin. Dibi yuvarlak bir tencereyi yağlayın. Şerit hamurlarla kafes şeklinde örgü yapın. Kafes gözlerine yeşil fıstık yapıştırın. Pirinci el dayanacak sıcaklıktaki suda 25 - 30 dk. bekletin. Tavuğu 4 bardak suyla ateşe koyup, söğüş pişirin. 3,5 bardak tavuk suyuna kalan yağdan ceviz büyüklüğünde parça ekleyin. Tuzu ve su kaynayınca pirinci atın. Pilav dinlenmek üzereyken didiklenmiş tavuk etini, bezelyeyi, erişte şeklinde kesilmiş ve ceviz kadar yağda sote edilmiş ciğeri pilava katın. Birlikte demlendirin. Ördüğünüz tencereye boşaltın. Üzerini kevgirle bastırarak sıkıştırın. Hamur uçlarını pilavın üzerine çevirin. Yarım saat fırında pişirin. Servis tabağına ters çevirerek koyun.

[ML® Kafes Pilavı için tıklayın](#)