



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÖRGÜLÜ PİLAV

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

2 su bardağı pirinç  
3.5 su bardağı sıcak su  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı bezelye  
50 gram antep fıstığı  
Hamuru için:  
1 su bardağı un  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 yumurta  
Tuz

Pirinçler ayıklanıp, yıkanır. Bir kap içerisinde pirincin üzerini geçecek kadar sıcak su konularak 20-25 dakika ıslatılır.

Pilavlık tencerede yağ eritilir, ölçülü sıcak su, yağın üzerine boşaltılır. Su kaynayınca yıkanmış pirinç ve tuz ilave edilir. 3 dakika harlı, 3 dakika orta ve sonra hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. 10 dakika demlendirilir ve ocaktan alınır. Bezelyelerin suyu süzülür. 1 çorba kaşığı tereyağı eritilerek içerisinde bezelyeler konur, sotelenir. Hazırlanan pilava eklenerek 1 defa karıştırılır.

Un, bir kaba alınır, içerisinde 1 çorba kaşığı sıvı yağ, yumurta ve tuz konular. Su ilavesi ile katıca bir hamur yoğrulur.

Yoğrulan hamur, oklava ile 1/2 cm kalınlığında açılarak 1,5 cm eninde uzun şeritler halinde kesilir. Hazırlanan şeritler, yağlanmış yuvarlak cam kaba, aralarına bir fıstık girebilecek aralıklarla kafes şeklinde yerleştirilir. Fıstıkların kabukları soyulup kafeslerin aralarına dizilir.

Hazırlanan pilav, hamurun üzerine boşaltılır ve sıkıca üzerine bastırılır. Cam kaseinin kenarından taşan hamurlar, pilavın üzerine kafes şeklinde kapatılır.

Pilav, önceden ısıtılmış fırına konur, şeritler kızarıncaya kadar pişirilir ve fırından çıkarılır. Yuvarlak bir servis tabağına ters çevrilir.

Dilimlenerek servis yapılır.



---

© lezzetler.com tarif no:88896 • adı:ÖRGÜLÜ PİLAV • gönderen:siyami • indirme tarihi:01.04.2025 - 12:54