



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
30 gr margarin
3 su bardağı su
150 gr kuzu kuşbaşı et
100 gr mantar
2 soğan
1 kırmızı dolmalık biber
1 kahve fincanı süt
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz

Hamur için:

2 su bardağı un
100 gr margarin
2 yumurta
Su, tuz

Hazırlanışı:

* Pirinci tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin. İyice yıkayıp süzün. Soğanı soyup küp küp doğrayın. Mantarları temizleyip dilimleyin. Dolmalık biberi temizleyip küp küp doğrayın. Sıvıyağı tavada kızdırın. Sırasıyla soğan, et, biber ve mantarı ilave edip kavurun.

* Margarini tencerede eritip pirinci kavurun. Su ve tuz ekleyip kapağını kapatın. Kaynayınca ateşi kısıp 10 dakika pişirin. Daha önceden hazırladığınız harcı pilava ekleyip harmanlayın.

* Hamuru hazırlamak için; unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Oda ısısında yumuşatılmış margarin ve yumurtaları ilave edip azar azar su ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun yarısını açıp yağlanmış yuvarlak fırın kalıbına yayın. Pirinçli karışımı hamurun üzerine yayın. Kalan hamuru açıp şeritler kesin. Pirincin üzerini şeritlerle kafes şeklinde kaplayın. Hamurun üzerine süt ve sıvıyağ karışımını sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak servis yapın.