ÖRGÜLÜ PİLAV

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 su bardağı pirinç
30 g margarin
3 su bardağı su
150 g kuzu kuşbaşı et
100 g mantar
2 adet soğan
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 kahve fincanı süt
4 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Hamur için:
2 su bardağı un
100 g margarin
2 adet yumurta
Su
Tuz

Soğan, mantar, dolmalık biberi doğrayarak sıvı yağda sırasıyla soteleyiniz.
Sebzeleri soteledikten sonra pirinci atıp kavurabilir ve birlikte pişirebilirsiniz.
Sade pilavı pişiriniz. (Pilavın içine değişik etler veya değişik sebzeler atarak farklı tatlar yaratabilirsiniz.)
Demlendirme işlemine geçmeden önce sotelenen sebzeleri pilava ekleyin karıştırarak demlendiriniz.
Unun ortasını açarak margarin ve yumurtaları ekleyiniz.
Azar azar su ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde ediniz.
Hamurun kıvamını tutturmak için suyu çok yavaş ilave etmelisiniz.
Hamuru büyük ve küçük olmak üzere iki parçaya ayırınız.
Hamuru merdane ile açarak (büyük parça) yağlanmış fırın tepsisine yayınız.
Pilavı ekleyiniz.
Kalan hamuru açarak şeritler halinde kesin ve pilavın üstüne kafes şeklini veriniz.
Hamurun üstüne süt ve sıvı yağ sürünüz.
Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 25 dk pişiriniz.
Dilimleyerek servise hazır hale getiriniz.

© lezzetler.com tarif no:95908 • adı:Örgülü Pilav • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:12