



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ PİLAV

130 gr margarin
2 su bardağı pirinç
250gr kuşbaşı et
100gr mantar
3 su bardağı su
2 soğan
1 kırmızı biber
1 kahve fincanı su
4 kaşık sıvı yağ
2 yumurta
2 su bardağı un
Tuz

Etleri önceden haşlayın. Soğanları, biberleri, mantarları doğrayın. 30 gr yağda önce soğanları, sonra mantar ve biberleri tavada soteleyin. Pilavı bir tencerede pişirin. Pilava sotelediğiniz harcı döküp karıştırın. Başka bir kaptaki 1 yumurta 100 gr margarin, 2 su bardağı unu, bir fincan su ve tuzu koyup hamur yoğurun. Hamuru iki beze yapın, hamuru merdaneyle açın. Tepsiyi yağlayıp açtığınız hamuru serin. Pilavlı harcı tepsiye yufkanın üzerine yayın. İkinci yufkayı açıp şeritler halinde kesin. Tepsideki dışa doğru taşan yufkayı içe doğru katlayın. Şeritleri hasır örgü gibi döşeyin. Üzerine yumurta sarısı sürüp fırına verin. Üzeri kızarana dek pişirin.



Fotoğraf "can su" tarafından gönderildi. 06.07.2014