



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLÂVLI LÂLEZAR KEBABI

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

1/2 kilo pirinç,
250 gram sığır kıyması,
150 gram tavuk ciğer, yürek ve katısı,
150 gram sosis,
150 gram tereyağı,
100 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
25 gram kurutulmuş mantar,
2 dilim bayat ekmek içi,
50 gram jambon,
250 gram lor peyniri,
1 kilo domates,
3 yumurta,
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
bayat ekmek dilimlerini ıslatacak kadar süt,
1+1/4 litre et suyu,
bir fiske cevzi bevva,
yeteri kadar un,
kurutulmuş ekmek tozu,
tuz ve karabiber,
1 bardak zeytinyağı.

Yapımı: Jambonla soğanı kıyarcasına ince doğramalı. Kurutulmuş mantarı soğuk suda ıslatmalı.

Bir tencereye soğanla kıyılırcasına doğranmış jambonu koymalı. Buna üç çorba kaşığı zeytinyağıyla 20 gram tereyağını katmalı ve kabi orta ısı bir ateşe oturarak soğanla jambonu kavurmalı. Soğanla jambon kavurmaya başlayınca sosisleri içine atmalı ve her yanlarını nar gibi kızartmalı (Sosislerin, yağı etrafa sıçratmaması için bunları kaba atmadan önce bir çatalla türlü yerlerinden delmeli). Sosisler kızarınca bunları soğan ve karışımından ayırıp tencereden çıkarmalı. Bu defa soğanlı jambonun üstüne ince delikli süzgeçten geçirilmiş domates pelvesini dökmeli. Tuzlayıp biberlemeli ve bunları koyulaşınca kadar vakit vakit karıştırarak orta ısı bir ateşte pişirmeli. Salça koyulaşınca beşte üçünü bu tencerede bırakmalı, beşte ikisini ise bir başka tencereye aktarmalı.

içinde salçanın beşte üçü bulunan tencereye taşı ve darısı ayıklanıp yıkanmış pirinci atmalı. Bir litre et suyu ve 100 gram tereyağıyla pirinç pilâvını pişirmeli.

Pilâv pişince bunu demlendirmeli ve ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı. Pilâv iyice ılıyınca, hattâ mümkünse soğuyunca porselen bir kâsede çırpılmış iki yumurtayı rendelenmiş kaşer peynirinin üçte biri ve bir fincan ılık et suyuyla birlikte iyice harmanlayıp bir kenara bırakmalı.

Beri yanda sığır kıymasıyla sütte ıslatıldıktan sonra ufalanmış bayat ekmek dilimlerini bir porselen kâseye boşaltmalı. Temizlendikten sonra yıkanmış ve kıyılırcasına ince doğranmış maydanozla kalan rendelenmiş kaşer peynirinin yarısını, bir fiske cevzi bevveyi ve kalan üçüncü yumurtayla yeteri kadar tuzu kattıktan sonra kıymalı karışımı iyice yoğurup içindekileri birbirine yedirmeli. Kıyma yoğurulunca bundan fındık iriliğine parçalar alıp ıslak iki avuç arasında yuvarlayarak küçük köfteler yapmalı. Kalan zeytinyağını küçük ve derince bir tavaya koyup kızdırmalı. Yağ kızınca köfteleri una bulayıp birkaç partide tavaya atıp kızartmalı.

Her parti kızarınca bunları bir kevgirle tavadan süzerek çıkarmalı ve bir kenarda duran domatesli salçanın içine atmalı. Köftelerin kızartılması sona erince bunları salçayla birlikte ateşe oturtmalı ve beş dakika kadar orta ısı ateşte kaynatmalı. Köftelerden kalan zeytinyağının içine kıyarcasına ince doğranmış tavuk ciğer, yürek ve katısını atıp kızartmalı. Bunlar nar gibi olunca ateşin ısını iyice artırmalı tuzunu serpmeli ve bir taşım kaynatmalı; ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı. Yüksek kenarlı ve ortası delik turta kalıbı iyice yağa bulamalı. Yağın üzerini kurutulmuş ekmek tozuyla bulamalı. Kalıbın dibiyle kenarlarına bastırarak pilâvın bor bölümünü boşaltmalı. Pilâvın içinde kalan boşluğa önce bir kat köfte yaymalı. Bunun üstüne tavuk içi parçalarından bar kat yaymalı. Lor peynirinden de bir kat yaydıktan sonra kızartılmış sosisi dilimleyip yarısını boşaltmalı. Bunun üstüne köftelerin kalanını yerleştirmeli (birkaç tanesini tabağı süslemek için bir kenara ayırmayı unutmamalı), tavuk içlerinden de bir kaşık kadarını bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanını kalıba boşaltmalı. Lor peynirini ve sosis dilimlerini de doldurduktan sonra üstünü kalan pilâvla örtmeli. Salçayı gezdirerek döktükten sonra biraz kurutulmuş ekmek tozu serpmeli bunun üstüne de küçük parçalara bölünmüş tereyağını yaymalı ve kalıbı 175 dereceye göre kızdırılmış fırına koyup yarım saat kadar orada bırakmalı. Kalıbı fırından çıkarınca bir kenarda bir kaç dakika dinlendirmeli, sonra servis tabağına başaşağı ederek içindekini aktarmalı.

Tabağın çevresini bir kenara ayrılmış kerte ve tavuk içleriyle süsledikten sonra tabağı sofraya götürüp servis

yapmalı.