



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADRAZAM PİLAVI

THY Skylife

Malzemesi:

1 kg un

750 g Asta veya alba yağı böreklik

25 g tuz

1 adet limonun suyu

Yeteri kadar su

İç i için sebzeli pilavın hazırlanışı:

2 kg pirinç

250 g margarin

2 yemek kaşığı tuz

Havuç, kabak ve fasulyeyi küp küp doğrayın ve bezelyeyi ekleyin.

Et suyu

Hazırlanışı:

Önce un, tuz ve limon suyunu karıştırın. Unun ortasını havuz gibi açarak su ilave edin. Hamuru kulak memesi yumuşaklığı elde edene kadar yoğurun. Üzerine nemli bez örtüp 20 dakika bekletin. Sonra hamurun üzerine bıçakla 't' işareti yapıp biraz kesin; merdane ile açın. Ortasına yağ koyup kenarlarından dört tarafını katlayın; merdane ile üzerinden bir tur geçin ve üç turda hazır duruma getirin. Hamuru genişçe açtıktan sonra tencerenin içine yerleştirin. Yarısını dışarıda bırakacak şekilde bırakın. İçine sebzeli pilavı doldurun; dışarıda kalan hamuru katlayarak üzerini kapatın. Fırın tepsisine alın, 170 derecede 35 dakika kızarıncaya kadar bekletin ve sıcak servis edin.