



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFLI PİLAV

100 gr tel kadayıf
Yarım su bardağı pirinç
1 su bardağı kaynar su
3 yemek kaşığı tereyağ
1 adet havuç
1 yemek kaşığı kuşüzümü
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
Yarım çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı tuz

Havuçlar küp küp doğranır. Pirinç sıcak ve tuzlu suda yarım saat kadar ıslatılır. Tereyağının tamamı pilav tenceresinde eritilir. Tel kadayıfı bir tabağa alınır. Eritilen tereyağından 2 yemek kaşığı alınarak kadayıfların üzerine dökülür. Kalan yağda pirinç, dolmalık fıstık ve havuçlar kavrulur. 1 su bardağı kaynar su tencereye konulur. Hemen kuş üzümü, tarçın ve tuz eklenip kapağı kapatılarak kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Bu arada kadayıflar tereyağı ve çok az tuz ile iyice ovulur. Tel kadayıflarından kalıbın üstünü kapatacak kadarı ayrılır. Bir kek kalıbı yağlanır. Kalıbın tabanı ve kenarları kalan tel kadayıfıyla kaplanır. Bu arada pişen pilavı ılıklaşınca kadayıfla kaplanan kalıba alınır. Pilav iyice sıkıştırıldıktan sonra üzeri ayrılan tel kadayıfı ile kapatılır. Soğuk fırına konulup 200 derecede üzeri kızarana kadar tutulur. Tabağına ters çevrilerek çıkarıldıktan sonra servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.05.2024