

Etli Mantarlı Orgu Pilavi

Malzemeler

2 su bardağı pirinç
30 gr margarin
250 gr kusbasi et
100 gr mantar
3 bardak su
2 soğan
1 kırmızı dolmalık biber
1 kahve fincanı su
4 kaşık sıvı yağ
2 yumurta
100 gr margarin
2 su bardağı un
tuz

Yapılışı

Etleri önceden haşlayın. Soğanları, biberleri, mantarları yemeklik doğrayalım. Önce soğanları sonra mantar ve biberleri tavada soteleyin. Pilavi bir tencerede pisirelim. Pisirmis olduğumuz pilava sotelediğimiz harcı dokup karıştıralım. Baska bir kapta 1 yumurta 100 gr margarin, 2 su bardağı unu ve tuzu koyup hamur yoguralım hamuru iki beze yapalım, hamuru oklava yardımıyla açalım. tepsiyi yağlayıp açtığımız hamuru serelim. Pilavlı harcı tepsiye yufkanın üzerine yayalım. İkinci yufkayı acip seritler halinde keselim. Tepsideki dışı doğru tasan yufkayı içe doğru katlayın seritleri orgu gibi doseyin. Üzerine yumurta sarısı sürüp fırına koyalım ve kızarana kadar pisirelim. Servise hazır. Afiyet olsun.