

Firinda Etli Pilav

Malzemeler

3 Su Bardagi Pirinc

3 Corba Kasigi Tereyagi

3 Su Bardagi Et Suyu

150 gr Kuzu Kusbasi

100 gr Ince Kiyilmis Mantar

2 Sogan

2 Domates

1 Fincan Sut

1 Corba Kasigi Sivi Yag Tuz

Tart malzemesi:

2 Su Bardagi Un

100 gr Margarin

2 Yumurta

1 Limon Suyu

Tuz

Yapilisi

Ilk olarak yemeklik dogranmis sogan, et, mantar ve kup seklinde dogradiginiz domatesi bir tavada tereyagi ile kavurun ve sogumaya birakin.

Diger yandan da yikanmis pirinci yagda kavurup 3 su bardagi et suyu ile 10 dak. pisirerek pilavi hazirlayin. Soguyan ic malzemesini pilava ekleyin.

Tart hamurunu hazirlamak icin once yumurta ile unu karistirip limon suyu, tuz ve margarini ekleyin. Su ilave ederek yumusak bir hamur hazirlayin. Hamurun yarisini merdane ile acarak alti hafifce yaglanmis bir firin kabina yerlestirin.

Pilavi hamurun uzerine yayip kalan hamurla ustunu kapatın. Sut ve sivi yagi karistirip uzerine surun ve firinda 20-25 dakika pisirin.

Istege gore milfoy hamuru veya iki yufka kullanarak ayni tarifi uygulayabilirsiniz.