

Gomlekli Pilav

Malzemeler

2 bardak pirinc

3 bardak su

100 gr. yag

1 bas soğan

100 gr. dolma fistigi

kus uzumu

200 gr. ince kiyilmis ciger

tarcin

nane

kuzu gomlegi

tuz

karabiber

Yapilisi

Oncelikle ic pilav pisirilir.

Icine bolca nane katilir.

Kuzu gomlegi sicak suda 10 dakika yumusatilir,

cukur bir kasenin icine yerlestirilir,

uzerine pisen pilav harci doldurulur.

Ustu bohca gibi kapatilip tepsiye ters cevrilir.

200 derece sicakliktaki firinda uzeri nar gibi kizarincaya kadar pisirilir ve pilavimiz
hazir

ellerimize saglik