

## Pilavli Tas Kapama

### Malzemeler

1 Kg Yagsiz Kuzu Kusbasi  
5-6 Parca Ince Kesilmiş Kuyruk Yağı  
25-30 Adet Arpacık Sogan  
15-20 Adet Kestane  
2 Su Bardağı Pirinc

### Yapılışı

Kestaneler cepecevre keselim ve 15 dakika firinlayalım. Firinladığımız kestanelerin kabukları soyup, et, sogan, tuz ve karabiberle terbiye edelim. Cukur bir cam kaba alalım. Uzerine kuyruk yağları yerlestirelim eti tencere nin tabanına degmemesi için (piserken yanmaması için) isiya dayanikli bir kap kapatalım ve tencereye ters cevirek yerlestirelim. Yaklasik 1.5 lt. su ekleyelim ve once harli ateste sonra kisik ateste yaklasik 3 saat pisirelim. Yanmaması için piserken arada sıcak su ilave edelim. 2 su bardağı pirinc i onceden yikanip islatalım. Suyuna yaklasik 1 tatli kasigi tuz atalım. etler pistikten sonra pirinc i tencerenin kenarlarına yayalım. Pirincli kısmi atese denk getirerek cevirek pisirelim. Pirinc pistikten sonra etin icinde bulunduğu cam kap i kaldırılarak servis yapalım  
AFİYET. OLSUN