KAFES PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
Yarım Kg. tavuk kuşbaşı
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Çorba kaşığı tereyağı
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
3 Su bardağı tavuk suyu
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
60 Adet antepfıstığı
Kafesi İçin;
2 Çorba kaşığı tereyağı
1 Çay bardağı su
1 Adet yumurta
1 Tutam tuz
Alabildiği kadar un

Pirinç, sıcak, tuzlu, limonlu suda yarım saat bekletilir, bol soğuk sudan geçirilir, suyu süzülür.
Tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur. Yağlar ısınıp karışınca, ince doğranmış kuru soğan eklenir, kavrulur.
Soğan şeffaflaşınca tavuk kuşbaşı atılır, orta ateşte ara sıra karıştırarak 15 dakika kadar pişirilir.
Daha sonra pirinç ilave edilir. Bütün malzeme en az 10 dakika kavrulur. Tuz, karabiber ve tavuk suyu eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır.
Pilav önce hızlı ateşte 5 dakika, sonra kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, yarım saat dinlendirilir.
Bu arada kafes malzemesi hazırlanır; oda ısısında yumuşamış tereyağı, yumurta, tuz ve su çukur bir kaba konur. Üzerine ele yapışmayacak kıvam alana kadar azar azar elenmiş un eklenir.
Hamur, unlu zeminde merdane yardımıyla yuvarlak fırın tepsisi büyüklüğünde açılır.
Altı yuvarlak bakır ya da alüminyum bir tencere bol tereyağı ile yağlanır.
Açılan hamurdan 1 parmak eninde şeritler kesilir. Yağlanan tencereye hamur şeritler önce artı şeklinde konur, sonra kafes şeklini alacak biçimde diğer şeritler yerleştirilir.
Şeritleri yerleştirme işlemi bitince boş kalan karelere iç antepfıstığı yapıştırılır.
Pişen, dinlenen pilav dikkatlice karıştırılır. Kafes örülmüş tencereye fazla bastırmadan yerleştirilir, düzeltilir.
Kenarlardan sarkan şeritler, pilavın üzerine kapatılır. 180 derece fırında hamur pembeleşene kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 10 dakika sonra düz servis tabağına ters çevrilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Kafes pilavı Osmanlı mutfağında özel günler için hazırlanan bir yemekti.