



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 için;
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 yemektir.