

## Sebzeli ve Tavuklu Pirinçli Tart (6-8 kişilik)



### Malzemeler:

- 70 gr (2 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 350 gr (2 su bardağı) pirinç
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 200 gr minik doğranmış tavuk bu eti
- 30 gr (1 çay bardağı) doğranmış yarı kurutulmuş domates
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 600 ml (3 su bardağı) tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 200 gr (1 su bardağı) ince doğranmış karalahana yaprakları
- 120 gr (1 su bardağı) rendelenmiş kaşar peyniri

### Pirinci Islatmak için:

- 3 su bardağı sıcak su
- 2 çay kaşığı tuz

### Üzeri için:

- 60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri
- 15 gr (1/2 çay bardağı) doğranmış yarı kurutulmuş domates

### Fırın kabını yağlamak için:

- 35 gr (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**

### **Hazırlanışı:**

2 su bardağı pirinci bir kaba alıp üzerine tuz serperek sıcak suda yarım saat boyunca bekletiyoruz. Süre sonunda pirinci bol su ile yıkayıp kenara alıyoruz. **Teremyağ'ımızı** tencereye alıp eritiyoruz. İçine soğanları ve tavuk etlerini ekleyerek kavuruyoruz. Kavrulan tavuk ve soğanın içine pirinçleri, kurutulmuş domatesleri ve ezilmiş sarımsağı da ekleyip 3-4 dakika daha karıştırarak kavurmaya devam ediyoruz. Son olarak sırasıyla tavuk suyunu, tuz, karabiber ve ince doğranmış karalahana yapraklarını ekleyip, kaynadıktan sonra altını kısarak suyunu tamamen çekene kadar 12-15 dakika pişmeye bırakıyoruz. Altını kapattığımız pilavın içine 1 su bardağı kaşar peyniri ekleyip karıştırıyoruz.

20 cm çapındaki kelepçeli fırın kabını **Teremyağ'ımız** ile yağlayıp içine pilavı bastırarak yerleştiriyoruz. 1/2 su bardağı kaşar peynirini üzerine serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişiriyoruz. Fırından çıkarıp 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra üzerine doğranmış domates kuru su serpiyoruz. Ardından dilimleyerek servis ediyoruz.

### **Püf Noktası:**

Pilavın içine istersek pazı veya ıspanak da ekleyerek farklı bir lezzet yakalayabiliriz.