



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 RENKLİ PİLAV

Eyüp Sevinç

2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet domates
½ demet maydanoz
1 yemek kaşığı safran
2 adet yufka
2 adet yumurta sarısı
3 su bardağı su
Tuz

Tereyağında pirinci kavurun ve tuz ile tatlandırıldıktan sonra üzerine su ilave edin ve kısık ateşte kapağı kapatarak pişirin. Hazırlanan pilavı kapağı kapalı olarak dinlendirin. Domateslerin kabuklarını soyulur ve küçük küçük doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın. Hazırlanan pilavı üç tavaya ayırın ve birine domates, diğerine maydanoz ve diğer tavadakine de safran konarak ayrı ayrı karıştırın. Yufkaları orta boy bir tabak ile yuvarlak kesin. Bir kase yağlayın ve içerisine yufka yerleştirin. Sırayla ilk olarak maydanozlu, üzerine safranlı ve en üste de domatesli pilavdan ikişer kaşık koyarak yufkanın kenarlarını kapatın. Yufkayı fırın tepsisine ters çevirerek çıkartın ve üzerine yumurta sarısı sürerek fırında pişirin. Hazırladığınız üç renkli pilavı sıcak olarak servis edin.

