



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLAVLI UYKULUK SARMASI (İRAN)

16 adet iri uykuluk
tuz
karabiber
yarım bardak rafine yağ
yarım bardak un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı tuz
1 su bardağı Acem pirinci
1 adet hazır baklava yufkası
5 su bardağı su (1 litre)
2 çorba kaşığı tepelme tereyağı

- 1) Uykulukları bir kaba koyup, üzerini örtecek kadar su ve tuzunu koyup, 5 dakika kaynatın, süzün, soğuk suya atın. Tekrar süzün, rafine yağı bir kaptan kızdırın, una buladığınız uykulukları kızartıp bir tabağa alın, üzerine tuzunu biberi serpin.
- 2) Pirinci 4 saat önce bol ılık suda ıslayınız. Sonra, 3-4 defa yıkayıp süzdürünüz.
- 3) Bir tencereye suyu ve tuzu koyup kaynatınız ve pirinci ilâve edip 8 dakika haşlayıp hemen süzdürünüz.
- 4) Küçük bir tepsinin içini tamamen yağlayıp, yırtmadan ve kenarlarından bolca sarkıtarak baklava yufkasını yerleştirip içerisine pirincin yarısını yayıp, sırayla uykulukları diziniz.
- 5) Üzerine kalan pirinci serpip, tereyağını kızartıp her tarafına dökünüz ve kenardan sarkan yufkaları üzerine tamamen kapatıp üzerine yağlayınız.
- 6) Fırında iyice renk alıncaya kadar 30 dakika kızartıp bir tevzi tabağına bozmadan altüst çevirip, hemen servis yapınız.