



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI İSTANBUL PİLAVI

2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
3 çorba kaşığı yağ (125 gram)
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı yeşil fıstık
1 çay kaşığı safran
1 adet haşlanmış tavuğun göğsü
2 kahve fincanı badem
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet hazır yufka
Üzeri için; tereyağı

- 1) Badem ile yeşil fıstığı kaynar suda 1 dakika haşlayıp süzdürünüz. Kabuklarını soyunuz. Tavuğu küçük zar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tavaya tereyağını koyup eritiniz. Badem ve yeşil fıstığı koyup karıştırarak hafif sarartınız. Sonra tavuğu ilâve edip 1 kere karıştırınız ve ateşten alınız.
- 3) Pirinci temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.
- 4) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
- 5) Bir tencereye yağı koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.
- 6) Sonra tuzunu ve kaynar olarak et suyuna safranı ilâve ederek 4 dakika kuvvetli ateşte kavurup 1 kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak fırında veya ağır ateşte 17 dakika pişiriniz.
- 7) Hazırladığınız pilava bademli harcı ilâve ediniz. 15 dakika dinlendirip karıştırınız.
- 8) Çukur, ateşe dayanıklı bir kabin içini yağlayınız. 1 adet yufkayı masaya örtü örter gibi kenarlarından taşıyarak kabin içine yatırmadan yayın. Yırtılan kısım olursa yırtık yere bir parça yufka koyunuz.
- 9) Yufka ile kaplı kabin içine pilavı koyup kenarlarından sarkan yufkalarla pilavın üstünü kapatınız.
- 10) Üzerini tereyağı ile yağlayarak fırına sürerek orta hararete alt ve üstünü kızartınız.
- 11) Sonra alt ve üst çevirerek servis yapınız.