YUFKALI TAVUK

1 adet orta boy hindi (ya da tavuk)
200 gr margarin
200 gr tereyağı
750 gr pirinç
5 adet yufka

Tavuğu haşlayıp suyunu bir kaba koyun. Etleri parçalara bölün. Yufkaları erittiğiniz margarinle yağlayıp, fırın tepsisine dizin. Üzeri kızarıncaya dek fırında pişirin.
Fırından çıkardığınız böreği 10 dakika beklettikten sonra, sıcak tavuk suyu ile haşlayın. Tavuk suyu böreğin üzerini biraz aşmalıdır. Tepsinin ağzını kapatıp, suyu iyice çekilene dek bekletin. Pirinçleri bir saat kadar tuzlu sıcak suda bırakın, sonra bir tencerede yağı eritip 10 dakika kadar kavurun. Tavuk suyunu bire birbuçuk ölçüsüyle koyup, ağır ateşte pişirin ve demlenmeye bırakın. Daha sonra sıcak olarak, tepsideki tavuk suyu ile ıslatılmış yufkaların üzerine yayın. Haşlanmış tavuk parçalarını, tereyağında hafifçe kızartıp, pilavın üzerine yayın ve sıcak olarak servis yapın.

ML® Yufkalı Yumurta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3410 • adı:Yufkalı Tavuk • gönderen:Kezban • indirme tarihi:20.04.2024 - 00:46