



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## DOMATESLİ YUFKALI PİLAV

500 gram pirinç,  
3 çorba kaşığı margarin,  
2 adet iri domates,  
1 tatlı kaşığı tuz,  
4 su bardağı et suyu veya su,  
2 adet hazır yufka

Pirinç tuzlu ılık suda 2 saat bekletin. Süzgece alıp, 4-5 su yıkayın. Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince ince doğrayın. Bir tavada sote edin. Tencereye yağı koyup, altını ısıtın. Pirinç ilave edip, 8-10 dakika kavurun. Tuzu, domatesi ve et suyunu ilave edip, ağır ateşte 15 dakika pişirin. Daha sonra 20 dakika dinlendirin. Isıya dayanıklı çukur bir kabın içini yağlayın. Yufkanın kenarları dışarıda kalacak şekilde, kaba yerleştirin. Pilavı yufkanın içine koyup, yufkanın dışarıda kalan kenarlarını pilavın üzerine örtecek biçimde kapatın. Yufkanın üstünü yağlayın. Orta ateşli fırında 10 dakika kızartın. Kızarıncaya, düz bir kaba ters çevirin. Tercihe göre, biraz daha kızarmış severseniz, 3-4 dakika daha fırında tutabilirsiniz. Pasta dilimleri gibi kesip servis yapın.