



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ YUFKALI PİLAV

1 kase piriç  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 kase et suyu  
400 gram kuzu eti  
Kuş üzümü  
Karabiber, tuz  
Hamuru için:  
2 adet yumurta  
4 yemek kaşığı yoğurt  
100 gr margarin  
1 paket kabartma tozu  
Tuz  
Aldığı kadar un

Etlı yufkalı pilavının yapımına ilk olarak etlerin haşlanması gerekir. Etler haşladıktan sonra et suyu ile pilavın yapımına başlanabilir. Tereyağını pilav tenceresinde eritin ve piriçleri yağda 3-4 dakika kavurun. Haşladığımız et suyundan 2 kasesini piriçlerin üzerine ekleyin, yarım yemek kaşığı da tuz katıp kapağını kapatın. Pilav tam olarak pişmeden, hala diriymen ocaktan alın. Didiklediğiniz haşlama eti, kuş üzümünü ve karabiberi pilav ile iyice harmanlayın. Hamurun yapımı: Tüm malzemeleri karıştırarak hamurunuzu yoğurun. Hamuru biri küçük biri büyük iki parçaya ayırın. Büyük olanı 3 mm kalınlığında açıp kabın tabanına, kenarları da kapatacak şekilde güzelce yerleştirin. İçine pilavı boşaltın. Hamurun küçük parçasını da aynı şekilde açıp pilavın üzerine kapatın. 200 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Ters çevirip servis yapın.