



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YUFKADA TAVUKLU PİLAV

- 1 adet tavuk göğsü
- 2 su bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet yufka
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ

Tavuk haşlanır ve didiklenir. Tencereye tereyağı bırakılır. Islatılmadan bol suda yıkanmış ve iyice süzölmüş pirinç eklenir. 4-5 dakika kavrulur. Üzerine tuz ve tavuk suyu katılır. Kapaklı olarak, kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir. Uygun büyüklükte fırın kabı yağlanır. Üzerine yufka yayılır ve 2 çorba kaşığı sıvıyağ gezdirilir. İkinci yufka yerleştirilir. Didiklenmiş tavuk eti serpilir. Üzerine pilav düzelterek konur. Yufkanın sarkan kısımları yukarı toplanır. 2 çorba kaşığı yağ gezdirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.