



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞÜZÜMLÜ YUFKALI PİLAV

- 1 adet yufka
- 2 su bardağı pilavlık pirinç
- 10 adet mantar
- 1 adet rendelenmiş havuç
- 3,5 su bardağı su
- 1 adet kuru soğan
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım su bardağı badem içi
- Yarım su bardağı kuşüzümü
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı yenibahar

Bir tavaya tereyağını koyun ve eritin. Soğanı yemeklik doğrayarak tavaya atın ve pembeleşinceye kadar kavurun. Pembeleşen soğanların içine badem ve kuş üzümünü ekleyerek kavurmaya devam edin. Bademlerin rengi değişmeye başladığında rendelenmiş havucu tavaya ilave edin. Bir süre kavurduktan sonra mantarları ince ince doğrayın ve bu karışıma ekleyerek tekrar kavurun. Mantarlar suyunu çektiğinde pirinç ve yenibaharı ekleyip karıştırın. Pirinçler beyazlaştığında tuz, karabiber ve suyu ekleyerek altını kısın. Pirinçler suyunu tamamen çekmeden ocaktan alın ve ılıyana kadar bekleyin.

Başka bir tavaya sıvı yağ koyarak yufkaları yerleştirin. Hazırladığınız pilavı içine koyun ve etrafını kapatın. Tavayı ocağa alarak yufkanın alt kısmını pişirin. Daha sonra yufkayı dikkatli bir şekilde bir başka tava yardımıyla çevirerek üst kısmının da pişmesini sağlayın. Pişen yufka pilavını dilimleyerek servise sunabilirsiniz.

