



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY KAPLAMALI PİLAV

www.sefabdullahusta.com

2 su bardağı baldo piring
1 paket kuş üzümü
4,5 su bardağı sıcak su
1 su bardağı konserve garnitür
1 tablet sıvı tavuk bulyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı yenibahar
Yarım çay bardağı sıvıyağ
10 adet kare milföy
1 adet yumurta sarısı

Tencereye yağımızı koyup piringlerimizi 4 dakika kadar kavuruyoruz. 10 dakika sıcak suda beklettiğimiz kuş üzümünü, garnitürü, baharatları ekleyip karıştırıyoruz. En son tavuk bulyon ve sıcak suyumuzu ekleyerek kısık ateşte pilavımızı pişirmeye bırakıyoruz. Buzluktan çıkardığımız milföyleri yumuşayınca unlayarak oklava yardımıyla biraz daha açıyoruz. Orta büyüklükte çorba kasesine milföyümüzü koyup içine soğuyan pilavımızı koyuyoruz. Bohça şeklinde kapatarak yağladığımız tepsime hepsini diziyoruz. Her bir milföyümüzün üzerine yumurta sarısını sürüp önceden 180 derece ısıttığımız fırında üzerleri nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

