



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDELİ PİLAV (HAZIR YUFKADAN)

MALZEMESİ:

2 bardak piring

1/2 kutu bezelye konservesi

4 bardak et veya tavuk suyu

3 kaşık yağ

1 yaprak hazır yufka

Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Önce bildiğiniz usulde bezelyeyi, pilavı hazırlayınız. Fırına girebilecek cam bir kap alıp içini iyice yağlayınız. İyi yağlanması için, önce kabı fırında biraz ısıtınız. Yağlanan kabın içine yufkayı oturtunuz. İçine hazırladığınız pilavı döküp, kabın kenarından sarkan yufkalarla pilavın üstüne bastırarak kapatınız. Kabı fırına sürüp, yufkanın kızarmasını gözleyiniz. Yufkalar kızarıncaya, kabı fırından alıp, düz bir tabağa ters yüz edip boşaltınız.

Not: Bayram günleri ve davetlerde ikram edilecek güzel bir yemektir. "Perdeli pilav". Çeşitli varyasyonları yapılabilir. Ciğerli, tavuk etli, patlıcanlı pilavdan da olabilir. Yufkayı siz evde de açabilirsiniz. Açtığınız yufkayı şerit şerit kesip, kabın içine örgü gibi döşer, aralarına fıstık koyabilirsiniz.

[ML® Yufkalı Çam Pilavı için tıklayın](#)