



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK ULLAMA

2 su bardağı pirinç
1 litre tavuk suyu
150 gr margarin
tavuk cięeri
1 adet tavuk
1 baş soğan
şam fıstık
1 kg yufka
yeni bahar
kuş üzümlü
karabiber
tarçın
tuz

Bir tencereye bir baş soğan doğrayın, 2 çorba kaşığı margarin ile evrin. Soğan hafif pembeleştiğinde fıstık ve pirinç ilave edip biraz daha kavurun. Daha sonra üzerine, doğranmış tavuk ciğeri, tuz, kuş üzümlü, tarçın, karabiber, yeni bahar ve bir su bardağı su koyup, suyu çekilinceye dek pişirin.

Dięer bir kapta 250 gr margarini eritin. Üç yufkayı üst üste gelecek şekilde, aralarını yağlayıp, yağladığınız bir tepsiye serin. Hazırladığınız iç pilavı ve tavuğun göğüs etlerini didikleyip bunun üzerine döşeyin. Kalan iki yufkanın, aralarını yağlayıp, böreğin üzerine örtün ve kızgın fırına sürüp, pişirin. Piştikten sonra üzerine sıcak tavuk suyunu dökün ve 10-12 dakika daha fırında pişirip, sıcak olarak servis yapın.