



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU YUFKALI PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı tavuk suyu
400 gram tavuk eti
Kuş üzümü, badem, tarçın
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yufka
4 çorba kaşığı sıvı yağ

Tavuk etini bir tencereye 3 su bardağı suyla birlikte koyup kaynatın. Suyunu pilav yapmak için ayırıp etlerini de pilavın içi için didikleyin. Pilav için tereyağını eritip pirinçleri kavurun. İçine tavuk etlerini ve diğer malzemeleri ilave edip suyunu verin. Kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin. Bu arada kek kalıbı gibi derin bir fırın kabını yağlayıp içine yufkaları serin. Pişen tavuklu pilavı içine yerleştirip üzerini de kenardan sarkan yufkalarla kapatın. 200 derecede 40 dakika kadar pişirip sıcak olarak ikram edin.

