TAVUKLU YUFKALI PİLAV

400 gram tavuk göğüs eti
1 adet soğan
1 çay bardağı bezelye
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su b ardağı pirinç
1 adet havuç
1 adet soğan
2 adet yufka
1 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta sarısı

Tavuk etinin üzerine 2 bardak su ekleyip 25 dakika pişirin. Suyunu süzün, tavuk etlerini didikleyip hazırlayın. Ayrı bir tencerede tereyağını eritin üzerine rendelenmiş soğanı ve pirinci koyup kavurun. Küp şeklinde doğranmış havucu ve bezelyeleri de ekleyip üzerine tavuk suyunu koyun. Kapağı kapalı olarak 10 dakika pişirin. Fırın tepsisinin içine yufkaları yerleştirip üzerine az pişen tavuklu pilavı koyun. Kenarları sakmış olan yufkaları üzerine kapatın. Yumurta sarısı ve yoğurdu çırpıp üzerine sürün. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Dilimleyip sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72017 • adı:Tavuklu Yufkalı Pilav • gönderen:behram çavuş • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:26