



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU YUFKALI PİLAV

- 1 adet yufka
- 1 adet soğan
- 1 adet tavuk göğsü
- 3 su bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 2 çorba kaşığı kuşüzümü
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- Tuz
- 4 su bardağı tavuk suyu

Tavuk göğsünü haşlayıp didin. Pirinci yıkayıp doğranmış soğan, fıstık ve kuş üzümüyle sıvı yağda kavurun. Sıcak tavuk suyunu, didilmiş tavuk etlerini ve tuzu ekleyip pilavı pişirin. Yufkayı yağlanmış kek kalıbına yayın. İçine pilavı koyup kenarlardan taşan yufkayı pilavın üzerine kapatın. Üzerine biraz yağ gezdirip 170 derecedeki fırında pişirin.