



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUFKADA ETLİ PİLAV

1 çorba kasesi pirinç  
100 gr et  
1 adet kuru soğan  
1 adet yufka  
1 havuç  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Yeteri Kadar tuz ve karabiber

Et tencerede yağ ile kavrulur. Kuru soğan doğranır, kavurnaya devam edilir. En son küçük doğranmış havuç ve pilava yetecek kadar suyu ilave edilir. Kapağını kapatıp pişirmeye bırakılır. Etler pişince pirinci yıkayıp süzülüp etlere ilave edilir. Tuzunu karabiberini ilave edip, suyu kontrol edilerek pişirilir. Bir kek kalıbını veya fırın tepsisini yağlayıp yufka serilir. Pilav içine boşaltılıp düzeltilir. Kenarından sarkan yufka pilavın üzerine kapatılır. 180 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.