



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA KUZU ETLİ PİLAV

2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı baldo pirinç
1 çay bardağı nohut
400 gr dana antrikot
1 adet soğan
2 adet salçalık kırmızıbiber
Tuz
Karabiber
3 su bardağı sıcak su
2 adet yufka

Pirinci yıkayın ve üzerini geçecek kadar ılık su ekleyip 10 dakika bekletin. Tencerede 1 yemek kaşığı margarini tencerede ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip hafif soteleyin. Daha sonra sırayla tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız biberleri ve eti ekleyip sotelemeye devam edin. Et pişince tuz, nohut ve karabiberi ilave edip karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Ayrı bir tencerede kalan yağı ısıtın. Pirinçleri ilave edip karıştırarak kavurun. 3.5 su bardağı su ve tuzu ilave edip kısık ateşte pişirin. Pilav suyunu çekince ocağı kapatıp soğumaya bırakın. Isıya dayanıklı kaseleri yağlayın. Yufkaları kaselerin büyüklüğüne göre kesin ve kaselerin içine yerleştirin. Üzerine etli harçtan paylaşın. Pilavı da ekleyip kaşıkla düzleştirin. Kasenin dışına taşan yufka kenarlarını ortaya getirerek üzerini kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

