



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA TAVA PİLAVI

5-6 tahta kaşık Dünden Kalan Pilav

1 adet Yufka

2 tatlı kaşığı Tereyağı

2 avuç Badem

Fontignac Gastro Çelik tavayı alın ve içine 1 tatlı kaşığı tereyağı ekleyin. Tereyağı erimeye başlayınca 2 avuç bademi tavada kavurun. Böylece bademin yağı iyice ortaya çıkacak ve hem pilava hem yufkaya ayrı bir tat katacak. Bademleri rengi hafif kahverengiye dönüp, kavulduktan sonra soğuk pilavın içine ekleyip güzelce karıştırın.

Bademi kavurduğunuz tavaya 1 adet yufkayı hafif kırışık bir şekilde koyun. İçine bademli pilavı da ekleyin ve yufkayı kenarlarından üstüne doğru, hafif kırışık olacak şekilde kapatın. Bu kırışıklıklar yufkanızın daha çıtır olmasını sağlayacak. Tavanın çelik olması ısıyı daha güzel ileteneğinden bu çıtırılığı elde etmeniz de yardımcı olacak.

Yufkanın bir tarafı kızardıktan sonra bir tencere kapağı ile ters çevirin. Yufkayı koymadan önce tavaya 1 tatlı kaşığı daha tereyağı ekleyin ve yufkanın öbür tarafını da pişirin. İki tarafı da iyice piştikten sonra yufkada tava pilavınız da hazır olacak.

