



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI BÜRYAN (ESKİŞEHİR)

1 adet piliç
2 yemek kaşığı sana kase
bir avuç iç badem
2 adet soğan
2 su bardağı pirinç
4 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber
Hamuru için:
2 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı sana kase
Tuz
Hamur katmanları için:
50 gr margarin

Piliç haşlanarak, kemiklerinden ayrılarak, iri olarak parçalanır. Diğer tarafta sana yağında önce bademler kızartılarak bir tabağa alınır. sonra soğan aynı yağda sarartılır. Haşlanmış pirinç ilave edilerek 1-2 dakika karıştırılır. Tavuk suyu 3 bardak ilave edilir. Pilav gibi pişirilir. Suyunu çekince üzerine kavurduğumuz iç malzeme eklenir. (et, badem, baharat).

Hamurun hazırlanışı, bir kap içinde sana yağ ile hamurun diğer malzemeleri birleştirip yoğrulur. Yoğrulan hamur baklava usulü nişasta ve un ile tek tek açılarak ve araları yağlanarak 4 yufka tepsiye kenarları taşırılarak döşenir. Ortasına hazırlanan iç konur. Diğer 4 yufka buruşturularak, üstüste yağlanarak konur. Alttan taşırılan yufkalar kenarları kıvrılarak kapatılır. Üzeri yağlanır. Sıcak fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

