



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI BÜRYAN (ESKİŞEHİR)

Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

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