



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKALI BÜRYAN (ESKİŞEHİR)

<https://www.eskisehirliyiz.biz>

Dış Malzeme:

1 yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

aldığı kadar un

İç Malzemesi:

1 piliç

2 su bardağı pirinç

1 havuç

soyulmuş badem, kuşüzümü, tarçın, yenibahar, karabiber

1 tatlı kaşığı şeker

1 orta boy soğan

1 çay kaşığı zeytinyağı.

Hazırlanışı:

Dış malzeme ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Bu yoğrulan hamur 8 eşit parçaya ayrılarak yumak yapılarak, üstü ıslak bezle örtülerek yarım saat bekletilir.

Piliç haşlanarak, kemiklerinden ayıklanarak, iri olarak parçalanır. Diğer tarafta zeytinyağında önce bademler kızartılarak bir tabağa alınır. Soğan aynı yağda sarartılır. Haşlanmış pirinç ilâve edilerek 1-2 dakika karıştırılır. 3 bardak tavuk suyu ilave edilir. Pilav gibi pişirilir. Suyunu çekince üzerine diğer içi malzemeleri eklenir ( et, badem, baharat). Yoğrulan hamur baklava usulü, nişasta ve un ile tek tek açılarak ve aralan yağlanarak 4 yufka tepsiye kenarlan taşınarak döşenir. Ortasına hazırlanan iç konur. Diğer 4 yufka buruşturularak, üst üste yağlanarak konur. Alttan taşınlan yufkalar kenarlan kıvrılarak kapatılır. Üzeri yağlanır. Sıcak fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.09.2022