



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI PATLICANLI PİLAV

1 yaprak yufka
4 mantar
1 tavuk göğsü
1 tay bardağı süt
1 yumurta 1 çay bardağı zeytinyağı
tuz
karabiber
kekik
kırmızı pulbiber

HAZIRLANIŞI:

Yumurta, süt ve zeytinyağını çırparak yufkaya sürün. Diğer tarafta yıkanmış mantarları küçük küçük doğrayın. Tavuğun göğsünü de küçük küçük doğrayıp 1 fincan sıvı yağ ile kısık ateşte kavurun. Karabiber, tuz, biraz kekik, biraz kırmızı pulbiber ilave edin. 1 bardak su koyup kısık ateşte suyunu iyice çekinceye kadar pişirin. Soğuduktan sonra yufkanın içine koyup bohça şeklinde katlayın. Ters çevirip üstüne yumurta sarısı sürerek fırında 30 dakika pişirilir.

[ML® Yufkalı Kapama için tıklayın](#)