



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI PİLAV

Eyüp Sevinç

- 2 su bardağı Amerikan pirinci
- 5 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet tavuk budu
- 1 baş soğan (irice)
- 4-5 adet mantar
- 1 er çorba kaşığı kuş üzümü, kuru üzüm, badem, portakal kabuğu (doğranmış haşlanmış)
- 1,5 kahve fincanı sıvı yağ
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- Süslemek için misket domates ve dereotu
- 1 adet yufka

Önce ince doğranmış kuru soğanı sıvı yağda pembeleştirin, sırasıyla yine ince doğranmış tavuk budunu (derisi hariç) kayısıyı, üzümleri, baharatları ve pirinci ilave ederek 2-3 dakika kavurun. Sıcak tavuk suyunu ilave edip çok hafif ateşte suyu çekene kadar pişirin. Üzerine bir peçete örtün. 15-20 dakika demlendirin. Sonra bir kek kabına veya çukur bir kaseye boşaltıp hafif bastırarak şekil almasını sağlayın. İçine pişirilmiş yufka serilen bir servis tabağına ters çevirin. Üzerini dere otu ve misket domateslerle süsleyin. (Alta serilen yufkanın kenarlarına volanlı bir şekil verilerek kumaş havası verin.) (Buharlaştırılmış tavuk suyuyla hafif ıslatın.)

