



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YUFKALI PİLAV

### MALZEMELER

4 su bardağı pirinç  
250 gr margarin  
1 adet yufka  
karabiber  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Tencerenin içini bir miktar margarinle iyice yağlayın, sonra yufkayı serin. Diğer yanda pirinci ılık suda 60 dakika dinlendirin. Sonra iyice yıkayıp, suyunu süzdükten sonra tenceredeki yufkanın içine koyun. Margarini eritip pirincin üzerine dökün ve yufkayı pirinçlerin üzerini kapatacak biçimde katlayın. Tencereyi orta hararetle fırına koyup yanm saat pişirin. Yufkanın üstü pembeleştiğinde fırından çıkarın. Ters çevrip, servis tabağına alın ve servis yapın.

[ML® Yufkalı Kapama için tıklayın](#)

---