



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUFKALI PİLAV

2 bardak pirinç  
5 su bardağı su ya da etsuyu  
5 kaşık margarin  
yeterince tuz  
1 adet hazır yufka  
ayrıca 1 kahve fincanı eritilmiş margarin

Pirinci içine 1 kaşık tuz atılmış sıcak suya koyun. Soğumaya bırakın. 1 saat sonra suyunu süzün, soğuk sudan bir kaç kez geçirin, bir süzgece çıkarın. Yağı pilav pişireceğiniz tencerede eritin. Suyu süzölmüş pirinçleri içine atın. 4-5 dakika karıştırarak kavurun. Kaynamakta olan etsuyunu pilav tenceresine boşaltın, tuzunu ekin. Kapağını kapatın. Ağır ısılı ocakta 15-17 dakika kadar pişirin. 25 santim kutrundaki bir tepsiyi eritilmiş margarinle yağlayın, yufkayı içine yayın. Tenceredeki pilavı tahta kaşıkla 1 kere karıştırdıktan sonra, yufkanın içine dökün. Yufkanın sarkan kenarlarını pilavın üzerine kapatın. Orta ısılı fırında yarım saat kadar bekletin, yufkanın üzeri nar gibi kızarmışsa fırından alın, sofraya getirin.

[ML® Yufkalı Yumurta için tıklayın](#)