



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI PİLAV

MALZEME:

3 bardak pirinç,
4 kaşık tereyağı,
4 bardak su,
2 fincan badem,
1 adet haşlanmış tavuk göğsü,
1 yufka,
yeter miktarda tuz.

YAPILIŞI:

Pirinç ayıklanıp, yıkanır ve tuzlu ılık suda ıslatılıp yarım saat dinlenmeye bırakılır. Pilav tenceresinde 3 kaşık tereyağı kızdırılır. Yıkanıp süzülen pirinç konarak 2-3 dakika kadar kavrulur. 4 bardak sıcak su ve tuz ilâve edilip, ateş kısılarak pişmeye bırakılır. Diğer tarafta, 1 kaşık tereyağı bir tavada eritilip içine badem konarak kavrulur. Bademler pembeleşince haşlanmış ve doğranmış tavuk göğsü ile beraber biraz daha kavrulur ve pişirilip demlenmiş olan pilava karıştırılır. Daha sonra ateşe dayanıklı bir cam kap veya kek kalıbı yağlanır. İçine, yufka yayılır ve pilav yufkanın içine doldurulur. Etrafından taşan yufkalar bohça gibi toplanır. Sıcak fırına sürülerek kızartılır. Fırından çıkarılıp sıcak sıcak servis yapılır.