



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 kaşık yağ
4 bardak et suyu
1/2 adet kuzu ciğeri
2 baş soğan
2 kaşık çam fıstığı
2 kaşık kuşüzümü
Yeteri kadar tuz, baharat dereotu
yarım kutu bezelye
Yufka yapmak için :
1.5 bardak un
2 adet yumurta
4.5 kaşık yapılmış börek yağı
Yarım bardak su
Yeteri kadar tuz.

Pilav iç pilav gibi pişirilip soğutulur. Hamur; yağlı hamur börekleri bölümündeki tarifimizde olduğu gibi hazırlanır. İki parmak kalınlığında açılıp altı parçaya bölünür. Her parça zeytinyağıyla açılır, soğuk pilav konur. Arzu edilen şekilde sarılıp pişecek kaba yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, orta ateşli fırında pişirilir.