



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI PİLAV

- 1) Çukur, ateşe dayanıklı bir kabın içini yağlayınız. 1 adet yufkayı masaya örtü örter gibi kenarlarından taşırarak kabın içine yatırmadan yayınız. Yırtılan kısım olursa yırtık yere bir parça yufka koyunuz.
- 2) Yufka ile kaplı kabın içine istediğiniz miktarda pilav koyup kenarlarından sarkan yufkalarla pilavın üstünü kapatınız.
- 3) Üzerini tereyağı ile yağlayarak fırına sürerek orta hararete alt ve üstünü kızartınız.
- 4) Sonra alt ve üst çevirerek servis yapınız.

Not: Pilav sarmak için en iyi yufka, baklava yufkasıdır. Sonra, ince haşlanmış su böreği yufkası gelir. Bunlardan sonra gelen bir başka seçenek ise, hazır börek yufkasıdır. Hazır yufka da kullanılabilir.
