



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI PİLAV

1 adet yufka
2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı kuş üzümü
5 dal dereotu

Tereyağını eritin, pirinç ve kuş üzümü ilave edip dört dakika kavurun. Pirinçlerin rengi biraz dönünce, üzerine su ilave edip kapağı kapalı şekilde 10 dakika pişirin. Ardından dereotunu katıp karıştırın. Bir kek kalıbını yağlayın, yufkayı serin ve pilavı içine doldurun. Kenarlarından sarkan yufkaları üzerine kapatıp 180 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.