



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKALI PİLAV

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

1 adet yufka  
½ haşlanmış tavuk göğsü  
2 su bardağı pirinç  
½ çay bardağı fıstık  
½ çay bardağı kuş üzümü  
2 çorba kaşık tereyağı  
4 su bardağı tavuk suyu  
Tuz, baharat

Fıstık, kuş üzümü suda bekletilir.  
Tavukgöğsü suda haşlanarak tel tel parçalara ayrılır.  
Tavukgöğsünü tel tel ayırma işlemi tavuk sıcakken yapılmalıdır.  
Fıstıkları yağda kavurun. Pirinci ve et suyunu ekleyin, pilavı pişiriniz.  
Demlenmeye bırakmadan önce tavukları ekleyin.  
Yağlanmış kalıba yufka sererek pilavı yufkanın üzerine koyun.  
Tek kat yerine 2 kat yufka kullanılabilir. Bu durumda yufkaların arasına su, süt- yumurta karışım sürülebilir.  
Yufkaların şekillendirilmesi (tabak ya da kâse yardımıyla yapılabilir)  
Yufkanın dışta kalan kısımları ile üstünü örtün ve 200 oC de yufka kızarana kadar pişirin. (Yufkanın üzeri yumuşak olması için yağlanabilir.)  
Dilimleyerek servise hazır hale getirin.  
Yufkalar küçük yuvarlaklar halinde kesilerek yufkalara bohça şeklide verilebilir.