



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI PİLİÇ

350 g piliç eti (küçük kuşbaşı doğranmış)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 patates (kabuğu soyulup, zar biçiminde doğranmış)
1 soğan (doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
125 g mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra, her biri 4'e bölünmüş)
1 küçük havuç (kazınıp, boylamasına 4'e bölündükten sonra, 5 mm kalınlığında doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı un
1/2 tatlı kaşığı adaçayı
1 küçük kabak (kazınıp, boylamasına 2'ye kesildikten sonra, 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)
2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
2 çorba kaşığı mısır nişastası (4 çorba kaşığı suda eritilmiş)
Yufka malzemesi:
125 g un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
V4 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı mısır nişastası
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

Harcı hazırlamak için tereyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince patatesleri koyup, sürekli karıştırarak 2 dakika kızartın. Soğanlar, sarımsaklar, mantarlar, havuç parçaları, tuz, karabiber ve 1 çorba kaşığı unu ekleyip, karıştırarak 5 dakika pişirin. Adaçayı, kabak parçaları ve piliç parçalarını katıp, sık sık karıştırarak, kabaklar yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Bu arada başka bir tencereye tavuk suyunu koyup, 35 cl. (1 1/2 su bardağı) kalıncaya kadar kaynatın. Erimiş mısır nişastasını ekleyip, koyulaşınca kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin, iki tencereyi de ateşten alıp, mısır nişas-talı sosu, sebzelerin bulunduğu tencereye boşaltarak, iyice karıştırın ve bir kenara bırakın. Yufkayı hazırlamak için unu bir salata kâsesine koyup, ortasını havuz gibi açın. Zeytinyağını ve tuzu açtığınız çukura koyup, 5 çorba kaşığı kadar ılık su ekleyerek, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Mısır nişastasının 1 çorba kaşığını mutfak tezgâhına serpip, üstüne hamuru çıkararak, iyice esnekleşinceye kadar (en az 15 dakika) yoğurun. Mutfak tezgâhına kalan 2 çorba kaşığı mısır nişastasını serpip, hamuru top yaparak üstüne koyun ve mısır nişastası üstüne ince bir tabaka halinde yapışana kadar, yuvarlayın. Fırınınızı 170°C ısıtın. Tereyağını bir tencerede eritip, mutfak fırçasıyla hamurun üstüne sürün. Sonra hamuru oklavayla 60 - 75 cm çapında, kâğıt inceliğinde bir daire halinde açın. Açtığınız hamuru 2'ye katlayın. Sonra yeniden 2'ye katlayarak, bir dairenin dörtte biri haline getirin ve bu katlanmış hamuru 27 cm çapında daire biçimi kesin. 4 cm derinlikte, 25 cm çapında bir fırın tepsisine harcı koyup, yuvarlak hamuru harcın üstüne yerleştirin. Tencerede kalan erimiş tereyağını mutfak fırçasıyla hamurun üstüne sürüp, tepsiyi fırına vererek hamur altın sarısı bir renk alıncaya kadar (20 - 25 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, bekletmeden servis yapın.

Not: Bu tarifte, yufkayı evde hazırlamak yerine, hazır yufka da kullanabilirsiniz.