



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI PİLİÇ

- 1 bütün piliç
- 2 adet havuç
- 2 adet kabak
- 1 su bardağı bezelye
- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 2 adet yufka
- 1 çay fincanı rende kaşar peyniri

1 bütün piliç ve soğan 3 bardak su ile haşlanır. Soğan atılır. Piliç küçük parçalar halinde kemiklerinden ayrılır. Sebzeler küp doğranıp piliç suyunda haşlanıp suyu süzülür. Piliç ve sebzeler harmanlanır. Borcam yağlanıp yufka buruşturularak yerleştirilir. Beşamel sos hazırlanır. (paket beşamel sos) Piliçli sebzelere katılır, yufkaların üzerine dökülür ve yufkanın kenarları kapatılır. Üzerine kaşar peynir serpilip fırınlanır. (180 derece)
