



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI PİLİÇ

- 1 adet orta boy patates
- 2 adet 8 dakika haşlanmış yumurta
- 1 çorba kaşığı yağ
- 4 adet enginar
- 4 yaprak fesleğen
- 2 adet yumurta sarısı, çırpılmış

- 1) Patatesleri soyup zar gibi doğrayınız. Kaynar suda bir kere kaynatıp süzdürerek bir tavaya koyunuz.
- 2) İçine 1 kaşık yağı koyup patatesleri ilâve ederek fırında bir kere karıştırarak 10 dakika pişiriniz veya kapağını kapatıp ağır ateşte pişiriniz.
- 3) Sapsız olarak ayıklayıp kaynar limonlu suda 12 dakika haşlayınız.
- 2) Sonra enginarları sudan çıkarıp 2'e bölünüz, yumurtaların kabuklarını soyup ortadan 2'ye bölünüz. Ve muhafaza ediniz.
- 5) Hazırlamış olduğunuz piliçleri küçük bir güvece boşaltınız. Patatesleri, fesleğen yapraklarını ve enginarları, en üstüne de yumurtaları diziniz.
- 6) Hazırladığınız yağlı hamurdan 3 milim kalınlığında bir hamur açınız, güveçten biraz daha büyük ve geniş olarak hamuru kesiniz, güvecin kenarlarını yumurtalayınız ve hamuru güvecin üstüne kapatıp kenarlarını yandan bastırınız.
- 7) Hamurun bir kenarını hafif kaldırıp limonata kamışıyla biraz üfleyip hamurun şişmesini sağlayınız. Kamışı çıkarınız ve hamur kenarını hemen güvecin kenarına kapatıp yapışması için ucuna bastırınız.
- 8) Üzerini iyice çırpılmış yumurtayla bastırmadan dikkatlice yumurtalayınız ve orta hararetli fırında 8-10 dakika pişirip servis yapınız.