



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA TAVUKLU PİLAV

1 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
300 gram haşlanmış tavuk eti
1 su bardağı bezelye
1 adet havuç
2 adet yufka
Tuz
Karabiber

Öncelikle tereyağında tavukları ve rendelenmiş soğanı kavurun. Üzerine pirinç, havuç ve bezelyeyi koyup az su ekleyin. 10 dakika kadar pişirin. Yufkayı yuvarlak bir kek kalıba yerleştirin. İçine az pişmiş pilavı koyup fırına verin. Her yerini yufkayla kapatıp 25 dakika pişmesini sağlayın. Üzeri kızarıncaya fırından alıp dilimleyin ve sıcak servis yapın.

