



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI TAVUK PİLAVI

Malzeme:

2 su bardağı pirinç
1 tavuk göğsü
2 orta boy soğan
2 çorba kaşığı tereyağı ve sıvı yağ
2 çorba kaşığı badem
2 çorba kaşığı kuru üzüm
Tuz
Karabiber, kekik, yeni bahar (1'er çay kaşığı)
1 adet yufka
3 su bardağı tavuk suyu
Biraz sıvı yağ

Yapılışı:

Tavuk göğsünü 4 su bardağı suda iyice haşlayıp, etlerini didikleyin. Bademi sıcak suda 10 dakika kadar bekletip kabuklarından ayırın. Bir tencerede tereyağını eritip sıvı yağı katın ve ince doğradığınız soğanları hafifçe kavurun. Pirinci ayıklayıp yıkayın ve yarım saat sıcak suda bekletin. Suyunu süzüp, kavurduğunuz soğanlara ilâve edin ve biraz kavurun. Kuş üzümelerini ayıklayıp yıkayın. Bademleri, kuş üzümelerini, tuzu, karabiberi, kekiği ve yenibaharı kuş üzümleriyle birlikte pirince ilâve edip karıştırın. 3 su bardağı sıcak tavuk suyunu tencereye döküp pirinçler suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Pişen pilava didiklediğiniz tavuk etlerini ilâve edip karıştırın. Ortası delik kek kalıbını sıvı yağ ile yağlayıp 1 adet yufkayı ortasını delerek ve bir kısmı dışarı sarkacak şekilde kek kalıbına yerleştirin. Yufkanın üzerine tavuklu pilavı düzgünce yayın. Sarkan yufkayı pilavın üzerine güzelce kapatıp orta dereceli fırında yufka iyice kızarıncaya kadar tutun. Biraz ılınca, dilimleyerek servis yapın.

[ML® Yufkalı Çam Pilavı için tıklayın](#)