



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI TAVUKLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı çam fıstığı
400 gram haşlanmış tavuk eti
1 çorba kaşığı kuş üzümü
3 su bardağı sıcak tavuk suyu
Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar
1 yufka

Tereyağında pirinci ve çam fıstığını kavurun. Üzerine kuş üzümünü, baharatı ekleyin. Suyunu verip pişmeye bırakın. Haşlanmış tavuk etlerini ince ince kıyın, pilav demlenirken ekleyin. Pilavın sıcaklığı biraz geçince fırın kabına yaydığınız yufkanın içine boşaltın. Üzerini yufkayla kapatıp 170 derecedeki fırında 10 dakika pişirin. Daha sonra üzerine erimiş tereyağı gezdirip 10 dakika daha pişirin.