



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI ZERCEF PİLÂVI

2 Su bardağı pirinç
1 İri haşlanmış patates
1 İri haşlanmış havuç
1 Fincan çam fıstık
1 Bütün yufka
3 Çorba kaşığı sade yağ
3 Bardak su
Tuz.

Temizlenen pirinç ılık suda 45 dakika bırakılır, iyice yıkanır ve süzülür. Tencerede kızdırılan yağa pirinçler konarak 5 dakika karıştırarak kavrulur. Kaynatılan su eklenir. Tuz konarak ağır ateşte 20 dakika bırakılır. Orta boy bir tepsinin içi yağlanır, yufka serilir, pişen pilav yufkanın içine dökülerek küçük doğranmış havuç ve patates ile karıştırılır. Üstüne Cam fıstık serpilerek, yufka kapatılır. Orta ısıda fırında yarım saat kızartılarak servis yapılır.

[ML® Yufkalı Kapama için tıklayın](#)