



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

YUFKALI ÇAM PİLAVI



1,5 Su bardağı piriç
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Kahve fincanı çam fıstığı
1 Adet hazır yufka
1 Tatlı kaşığı tuz
2,5 Su bardağı su, etsuyu

- # Piriç yarım saat ılık suda ıslatılıp, üç dört kez yıkanıp süzülür.
- # Küçük bir tencereye bir çay bardağı yağ konur, kızdırılır, çam fıstığı eklenir.
- # Fıstık sararınca süzölmüş piriç eklenir, bir kaç dakika kavrulur.
- # Üzerine sıcak et suyu ve tuz eklenir, önce harlı ateşte sonra kısık ateşte 15 – 17 dakika pişirilir.
- # Isıya dayanıklı bir fırın kabı yağlanır yufka, kenarları taşacak şekilde yayılır.
- # İçerisine hazırlanan pilav dökölür, yufkanın kenarları pilavın üstüne bohça gibi kapatılır.
- # Yufkanın üzeri hafif yağlanır, önceden kızdırılmış 200 derece fırına konur.
- # Kızarıncı fırından alınır, yufkanın toplanan yeri alta gelecek şekilde ters çevrilir, servis tabağına alınır.

Not: Zaman varsa, üst yufka, 1 adet yumurta, 1 fincan su, biraz tuz ve alabildiği kadar undan hazırlanan hamurun merdane ile açılmasından da hazırlanabilir.