



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

## YUFKALI KAPAMA



- 3 Adet hazır yufka
- 2 Su bardağı pirinç
- 7 Çorba kaşığı ay çiçek yağı
- Yarım çorba kaşığı tereyağı
- 500 gr. tavuk kuşbaşı
- 2 Adet orta boy kuru soğan
- 1 Çay bardağı badem
- 2 Çay bardağı nohut
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- 3 Su bardağı su
- Yağlamak için;
- 1 Çay bardağı sıvıyağ

# İlk işlem olarak ayıklanmış pirinç ılık tuzlu suda yarım saat beklemeye bırakılır.

# Küçük bir tencereye 3 çorba kaşığı ay çiçek yağı konur, kuşbaşı doğranmış tavuk eti eklenir. Et pişince yarım daire şeklinde doğranmış soğan katılır, tuz karabiber eklenir.

# 4 çorba kaşığı sıvıyağ ve yarım çorba kaşığı tereyağı pilav pişirme tenceresine konur, kızınca soyulmuş badem eklenir, rengi pembeleşene kadar kavrulur.

# Üzerine dinlenmiş, yıkanmış suyu süzölmüş pirinç aktarılır, kavrulur. Diğer tencerede pişmiş olan tavuk eti, haşlanmış nohut eklenir, 3 su bardağı su konur. Önce hızlı sonra yavaş ateşte 20 – 22 dakika pişirilir, demlendirilir.

# Daha sonra yufkalar artı şeklinde kesilir, ilk üçgen tezgaha açılır, fırçayla yağlanır, üzerine 2 yufka yerleştirilir.

# Yufkalar bu şekilde bir kaseye yerleştirilir, içine yeteri kadar pilav doldurulur, kenardan sarka yufkalar toplanır, yağlanmış tepsiye yerleştirilir.

# Bütün yufkalar bitince üzerine kalan yağ sürölür, 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

**Not:** Bu pilav, iç Anadolu bölgesinde evde açılan yufka ile hazırlanır.