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 İçin;
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 süzülmüş 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 şekliyle bir kaseye yerleştirilir, içine yeteri kadar pilav doldurulur, kenardan sarka yufkalar toplanır, yağlanmış tepsiye yerleştirilir.
Bütün yufkalar bitince üzerine kalan yağ sürülür, 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

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