

Yufka Has Pilav

Toplam 46 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~292 kcal

Açılış 5/10

Konya yufka has pilav tereyağlı pirinci ince yufka kafesi içinde pişirerek gevrek üstlü, tane tane ve davetlik bir pilav çikarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 2 adet Yufka
- 40 gr Tereyağı
- 3 su bardağı Su
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Pirinci 1 litre tuzlu suda 20 dakika bekletip yıkayın.
2. Pirinci tereyağında 4 dakika çevirin, taneler kırılmaması için nazik karıştırın.
3. Sıcak su ve tuz ekleyip 15 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Pilav 10 dakika demlendirip çatalla havalandırın.
5. Yufkayı tepsiye serip pilav içine yayın ve kenarları kapatın.
6. Yufka pilavı 180°C fırında 12 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Yufkayı hafif yağlamak fırın sonrası görünümünü belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yufka has pilavı keşap yufka kat üstte kalacak şekilde sıcak tabağa alın.

Alerjenler

Gluten

Süt