

Yufka Hasır Pilavı

Toplam 46 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~292 kcal

Açılış 5/10

Konya yufka hasır pilavı 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

Yapılış

1. Pirinci tereyağında 4 dakika çevirip sıcak suyunu verin.
2. Pilav kapağı kapalı tencerede 15 dakika pişirin.
3. Yufkaları fırın kabına şerit gibi yerleştirip hasır görünümü oluşturun.
4. Pilavı tartana doldurup yufkaları üstte birleştirin.
5. Önceden 190°C 15 dakikada ısıtılmış fırında 10-12 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Yufkayı hafif yağlamak fırın sonrası hasır görünümünü belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına cacık ve közlenmiş biber, üstüne tereyağında kızartılmış fıstıkta verin.

Alerjenler

Gluten

Süt