



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

## Cubierto por pilaf Yufka

Yufkali Kapama



3 yufkas  
2 vaso de arroz  
7 cucharadas de aceite de girasol  
1/2 cucharadas de mantequilla  
500 gramos de pollo cubos  
2 cebollas, de tamaño medio  
1/3 vaso de almendras  
2/3 vaso de garbanzos  
2 cucharaditas de sal  
1 cucharadita de pimienta negro  
3 vaso de agua  
Para Grasa;  
1/3 vaso de aceite vegetal

- # En primer lugar limpiar el resto del arroz en la cálida agua salada durante media hora.
- # Ponga 3 cucharadas de aceite de girasol en una pequeña olla, añadir el pollo en cubos. Cuando los cubos de pollo cocido obtener, añadir el medio círculo en forma de cebolla en rodajas, añadir sal y pimienta negro.
- # Ponga 4 cucharadas de aceite vegetal y 1/2 cucharadas de mantequilla en la olla, cuando el petróleo se convierte en caliente añadir las almendras decorticated en ella, y asado hasta las almendras a su vez de color rosa.
- # Añadir la descansado, lavado y tensas arroz en el mismo, y asado. Ponga el pollo cocido en cubos y agregar los garbanzos cocidos también. Añadir 3 vaso de agua. Cocine a fuego alto al principio, luego cocinar en fuego lento durante unos 20 - 22 minutos, y de descanso.
- # Luego, cada uno de los yufkas en 4 piezas, coloque uno de los triángulos Yufka en el banquillo, la grasa es de un pincel, el lugar más Yufka 2 triángulos sobre el mismo.
- # Coloque la yufkas en una olla de esta forma, poner suficiente pilaf en el mismo, cortar el Yufka bordes que están colgando de la vaso del water y colocarlos en la bandeja de hornear engrasada.
- # Después de la preparación de todos los yufkas de esta manera, la grasa y el lugar en el horno que es calentada a una temperatura de 185 C, y hornee hasta que se vuelven rojas.

**Nota:** La gente en el centro de Anatolia lanza la Yufka por sí mismos en lugar de comprar a cocinar esta comida.