



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (SIİRT)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

- 1 adet tavuk
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı tavuk suyu
- 4 yumurta
- 1 avuç kuş üzümü
- 1 avuç dolmalık fıstık
- 1 avuç badem içi
- 1 çay kaşığı köri
- 4 su bardağı un

Tavuk ve pilav pişirilir. Soyulmuş badem ve fıstıklar yağda kavrulur. Soğumuş pilava badem, fıstık, üzüm, baharat ve didilmiş tavuk eti konularak karıştırılır. Un, yoğurt, yumurta ve tavuk suyu yoğrularak hamur haline getirilir. Pilav tenceresinin içine tereyağı sürülerek açılan hamur döşenir. Daha sonra hazırlanan pilav tenceresinin içine dökülür. Pilavın ağzı hamurla kapatılarak fırına verilir.

