



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAVI

Malzemeler:

1 adet orta büyüklükte piliç,
2 su bardağı pilavlık pirinç,
2 çorba kaşığı tereyağı,
1 çorba kaşığı çamfıstığı,
1 çorba kaşığı kuşüzümü,
2 çorba kaşığı haşlanmış badem,
3,5 su bardağı piliç suyu,
yeterince tuz
istenilen oranda karabiber.

Hamuru için malzeme:

1 paket margarin,
2 adet yumurta,
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz.

Hazırlanışı:

İyice ayıklanarak yıkanmış olan pirinç, tuzlu ılık suda yarım saat kadar bekletilir. Sonra uygun bir tencerede yağ eritilir. Badem ve fıstık eklenerek pembeleşene kadar kavrulur. İçine pirinç ve sıcak piliç suyu konup pişirilir. 15 dakika kadar demlendirilir ve pirinçler ezilmeden karıştırılır. Hazırlanan pilava fıstık, badem, kuşüzümü, küçük parçalar halinde kesilmiş olan piliç eti, yeterince tuz ve karabiber ilave edilir. Ayrı bir kapta 2,5 su bardağı un, margarin, yumurta ve tuz yoğrulur. Hamur açılır ve yağlanmış uygun büyüklükte bir tepsiye kenarlarından sarkacak şekilde yerleştirilir. Sıcak olan pilav hamurun içine boşaltılır ve kaşık ile bastırılarak sıkıştırılır. Sarkan hamurlar üzerine kapatılır, orta hararetili fırında kızartılarak servis tabağına ters çevrilir.