



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAV

<https://serinmavi.blogcu.com>

Hamuru için:

Bir çay bardağı yoğurt

Bir çay bardağı sıvı yağ

Bir çay bardağı tavuk suyu

Üç yumurta

1 tatlı kaşık yuz

Aldığı kadar un

Pilav için:

Çam fıstığı

Kuş üzümü

150 gram badem içi,

Karabiber

Tuz

Bir çay kaşığı tarçın

1 kg pirinç

Yapılışı:

Tavuk iyice haşlanır ve suyuna pilav pişirilir. Aynı bir kapta kabukları soyulmuş badem ve çam fıstığı hafif yağda pembeleştirilir. Soğutulmuş pilava 1 avuç badem, çam fıstığı, kuş üzümü, karabiber ve tarçın konup karıştırılır. Un, yoğurt, yumurta, tavuk suyu yoğrularak yumuşak bir hamur haline getirilir. İki bezeye ayrılır, üste konulacak beze daha küçük olur.

Kubbe şeklindeki bakırdan imal edilmiş özel perde pilav tenceresinin içine bolca katı yağ sürülür, bademler istenilen şekiller verilerek üzerine dizilir. Hamur açılarak tencere içine dikkatlice yayılır. İçine bir sıra pilav, bir sıra parçalanmış tavuk dizilir.

İşlem pilav bitene kadar devam eder. En üstte kalan hamur açılarak kapak olarak kapatılır ve kenarları sıkıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır.

200C fırında her yazı kızarana kadar pişirilir. Yaklaşık 40dk.

Not: Bu pilav misafirlere kitel (içliköfte), bumar dolması, arap dolması gibi yemeklerle beraber sunulur. Tenceresi özel ve Siirt'te bulunuyor ama sanırım borcam benzeri kaplarda da yapmak mümkün olur. Geçenlerde ağırladığım misafirlerim için yaptığım perde pilav.