KOLAY PERDE PİLAVI

1 kase pirinç
1,5 kase Tavuksuyu yada Tavuk Bulyon
1 kase didiklenmiş Tavuk Eti
1 tane Yufka
2 yemek kaşığı Tereyağ
1 fincan Dolmalık Üzüm
Tuz, Karabiber
Sıcakken servis yapınız

Bir kase pirinci bol tuzlu sıcak suda ıslatarak en az bir saat bekletin. Tencereye iki kaşık tereyağını koyarak eritin. 1.5 kase tavuk suyunu ya da suyu ekleyip bulyonlayın. Su kaynayınca iyice yıkadığınız pirinci tencereye alın. Yıkama suyundan pilav tenceresine kaçırmamaya dikkat edin. Kısık ateşte pilavı pişirip demlendirin. Diğer tarafta çukur bir kabı eritilmiş tereyağı ile yağlayın.Yufkaları 2'şer santimlik şeritler halinde keserek yağlanmış çukur kabın içine sıra ile kafes oluşturacak şekilde dizin.
Şeritlerin iki ucu dışarda kalsın.
Pilav demlenince, dolmalık üzümlerive didiklenmiş tavuk etini pilava karıştırın. Hepsini yufkadan yapılmış kafesin üzerine yavaşça yerleştirin. Kenardan sarkan yufkaları pilavın üzerine kapatın.
Perde pilavınızı bozmadan ters çevirerek bir fırın tepsisine alın. Yufkaların üzerini isterseniz soyulmuş badem ile süsleyebilirsiniz.
180 derece sıcaklıktaki fırında yufkalar pembeleşene kadar kızartın.
Fırından çıkarınca üzerine yarım kase tavuk suyunu serperek hafifçe ıslanmasını sağlayın. Dilim dilim keserek servis yapın .

© lezzetler.com tarif no:6231 • adı:Kolay Perde Pilavı • gönderen:zekiye • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:06