



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (MARDİN)

Ümit Usta

Pilavı için:

1 adet tavuk (1.250 gr)

1 adet kuru soğan

1 adet havuç

3 su bardağı (500 gram) pirinç

4,5 su bardağı tavuk suyu

1/2 paket (125 gram) margarin

Perdesi için:

3 adet yumurta

1,5 kahve fincanı zeytinyağı

1,5 kahve fincanı yoğurt

Un

Tuz

2 çorba kaşığı margarin (tepsiyi yağlamak için)

1 su bardağı tuzlu badem

Üzerine koymak için:

2 çorba kaşığı çam fıstığı

200 gram tavuk ciğeri

1 çorba kaşığı margarin

Tuz

Karabiber

Tarçın

Yenibahar

Kırmızı pul biber

Tavuğu iyice yıkadıktan sonra 4'e bölünmüş bir baş kuru soğan, yeterince tuz ve üzerini 3 parmak aşacak kadar su ile haşlayalım.

Pirinci ayıklayıp, yıkadıktan sonra el dayanabilecek sıcaklıktaki tuzlu su ile ıslatalım.

Başka bir tencerede varım paket (125 gram) yağı eritip, çam fıstıklarını kavuralım. Fıstıklar renk alınca ufak kestiğimiz tavuk ciğerlerini ilave edip, kavuralım.

Ciğerler saldığı suyu çekince yeterince tuz, karabiber, tarçın, yenibahar ve kırmızı pul biberi ilave edip 1-2 dakika dana kavurup ocaktan indirelim.

Pişmiş olan tavuğun suyunu süzüp, ayıralım.

Islattığımız pirincin suyunu süzüp (150 gram) margarin yağında iyice kavuralım.

Tavuk suyunu (4,5 su bardağı=900 gram) ilave edip önce hızlı, sonra kısık ateşte pilavımızı pişirelim.

Pişen pilavı ocaktan indirip, demlenmesi için bir kenarda bekletelim.

Tavuk etlerini yarım parmak büyüklüğünde parçalara ayıralım.

Hamur malzemelerinden kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurup ikiye ayıralım, üzerine nemli bir bez örtüp 15 dakika dinlendirelim.

Tepsiyi margarin yağıyla bolca yağlayıp, bademleri dizelim.

Hamurun bir tanesini kenarları tepside taşacak kadar açıp, yağladığımız tepsiye yayalım.

Dinlenmiş olan pilavı harmanlayıp, ciğerler ile karıştıralım.

Tepsiye bir sıra pilav, bir sıra tavuk eti olarak bütün malzemeyi dizelim.

Ayırdığımız hamur parçasını da tepsi büyüklüğünde açıp pilavın üzerine yayalım.

Hamurun üzerini margarin yağı ile yağlayıp kalan bademler ile süsleyelim.

Önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirelim.

Fırından çıktıktan sonra servis tabağına ters çevirip, sıcak sıcak servis yapalım.