



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

Vedat Başaran

1 çift haşlanmış tavuk göğsü
1 kg. pirinç
500 gr. un
3 adet yumurta
200 gr. yoğurt
200 gr. tereyağı
1 adet tavuk suyu tablet
½ demet maydanoz
¼ demet dereotu
300 gr. badem
100 gr. kuşüzümü
200 gr. çamfıstığı
5 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuya göre

Pirinç ve kuşüzümünü ıslayın. Kabuğu alınmış iç bademlerin bir kısmını bıçak yardımı ile ikiye ayırın. Haşlanmış tavuk göğsünü, lif lif parçalayın. Pirinç yıkayıp suyunu süzün. Kuşüzümlerinin de suyunu süzdükten sonra ısıya dayanıklı kabın içini tereyağı ile yağlayın. İkiye ayırdığınız bademleri, belli aralıklarla kabın iç kısmına yapıştırın ve kabı, yağın sertleşeceği bir yerde bekletin.

Tereyağını geniş bir tencerede kızdırın. Önce çamfıstıklarını sonra kalan bademleri 2 - 3 dakika karıştırarak kavurun. Pirinç ilave edip, 3 - 4 dakika kavurmaya devam edin. Pirinçler saydamlaşınca tuz koyup, ıslatılmış üzümü katıp, karıştırın. Kaynar haldeki tavuk suyunu, pirincin üstünü 1 - 2 parmak örtecek şekilde ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp, 20 dakika orta hararete pişirin.

Geniş bir kabın içine yumurtaları kırıp; tereyağı, yoğurt ve tuz ilave edin. Karıştırdıktan sonra unu katıp yoğurun. Hamur, elinize yapışacak kadar yumuşaksa, un ekleyip, 5 - 6 dakika yoğurduktan sonra bir tülbende sarıp, 20 -25 dakika kadar dinlendirin. Maydanoz ve dereotunu kıyın. Pilav, suyunu çekince, lif lif ayırdığınız tavuk göğsü, kıyılmış maydanoz ve dereotunu ilave edip, hafifçe karıştırıp, soğumaya bırakın.

Hamuru, altına ve üstüne biraz un serpip, merdane ile bastırın. Daire şeklinde, 3 - 4 milim kalınlığa ulaşıncaya kadar, açarak inceltin. Hamur, istenen boyuta geldiğinde ince oklavaya sarıp, önceden hazırladığınız bademli kabın içine yerleştirin. Eliniz ile kabın iç çeperine tamamen yapıştırın. Soğuyan pilavı, ağzına kadar doldurup, kabın dışına sarkan hamuru pilavın üzerine kapatın. Üstünü, yanmaması için ıslatılmış yağlı kağıt ile örtün. Açılmaması için kürdan ile sabitleyin. Önceden 200 C derecede ısıtılmış fırının orta rafında 20 - 25 dakika pişirin.