



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PERDE PİLAVI

Eyüp Sevinç

- 1 adet büyük boy tavuk
- 2 su bardağı pirinç
- 200 gram tavuk ciğeri
- 50 gram dolmalık çam fıstığı
- 100 gram badem içi
- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- Karabiber
- 2 çay kaşığı beş bahar
- 3 su bardağı sıcak tavuk suyu
- Perdesi:
- 3 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karbonat
- Yeteri kadar un

Tavuğu iyice yıkayıp bol tuzlu suda, kemiklerinden ayrılıncaya kadar haşlayın. Süzüp etlerini kemiklerinden ayırarak didikleyin. Diğer taraftan, pirinci bol tuzlu suda 40-50 dakika ıslatın. Tavuk ciğerini ayıklayıp yıkadıktan sonra süzün. Geniş bir tavaya bir kaşık yağ koyup önce çam fıstıklarını, sonra da tavuk ciğerini kavurun. 1 çay kaşığı tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın. Diğer taraftan bir yemek kaşığı tereyağını pilav tenceresinde eritin ve yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave edin. Karıştırarak 4-5 dakika kavurup sıcak tavuk suyunu ekleyin. Beş baharı, tuz ve karabiberi serpin. Pilavı bildiğiniz gibi pişirip ocaktan alın ve önceden kavurduğunuz fıstıklı ciğerleri ekleyip karıştırın. Perde hamurunu hazırlamak için; yumurta, yoğurt, zeytinyağı ve karbonatı derin bir kaba aktarıp karıştırın. Unu da azar azar ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Perde pilavını yapmak için bakırdan yapılmış, alt tarafı yuvarlak özel bir tencere kullanılır. Tencerenin içini iki kaşık tereyağıyla iyice yağlayın. Kabukları soyulmuş ve ortadan ikiye ayrılmış bademleri tencerenin içine yapıştırın. Hamuru oklava yardımıyla kalınca açıp tencerenin içine yerleştirin. Ama bademlerin şekillerini bozmayın. Tencereye sırasıyla tavuk eti, pilav, tavuk ve tekrar yerleştirip elinizle hafifçe bastırın. Aynı hamurdan bir parça hazırlayıp üzerine kapak gibi kapatın ve gövdedeki hamur ile birleştirin. Üzerine kalan bir yemek kaşığı tereyağını parçalayarak yerleştirin. 180 dereceye ayarladığınız fırında hamurun üzeri iyice kızarıncaya kadar, en az 30 dakika pişirin. Pilavı bir tepsiye ters çevirerek çıkarın. Bıçakla dilimleyerek servise sunun.



