



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
4 çorba kaşığı tereyağı veya sade yağ
Tuz
1 yumurta
250 gr. un

Un hamur tahtasına elenir, ortasına yumurta kırılır, tuz konur. Su ile hamur yapılır. Hamur on dakika dinlendikten sonra 1-2 milimetre incelikte yufka açılır. Açılan yufka bir tencereye yayılır. Tencerenin evvelden yağlanması lazımdır. Hazırlanmış pilav sıcakken yufkanın üzerine dökülür. Tencerenin etrafından sarkan yufkanın kenarları pilavın üzerine kapatılır. Tencerenin kapağı örtülür. Yufka pilavın sıcaklığı ile pembeleşir. Servis tabağı tencerenin üstüne ters olarak kapatılır. Tencere de ters çevrilerek pilav tabağına alınmış olur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.10.2023