



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

2 su bardağı pirinç
3,5 su bardağı et suyu veya su
1 tavuk göğsü (haşlanmış ve kuşbaşı doğranmış)
4 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 avuç çiğ badem (kabukları soyulmuş)
Tuz
Karabiber
Hamuru için:
1/2 paket margarin
1 yumurta
250 gr. un
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay bardağı süt
1 su bardağı su

Sıvı yağ, bir tencereye konur. İçerisine fıstıklar atılıp pembe renkte kavrulur. Kuş üzümü ilave edilir. Yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinçler konup tavuk etleri, et suyu, tuz ve kara biber ilave edilir. İlk kaynamadan sonra pilavın altı kısılır, suyu çekince ocaktan alınır. Pilav dinlenirken hamuru hazırlanır. Yarım paket yumuşak margarin, yumurta, tuz, süt, su ve un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Nemli bez altında, 10 dk. dinlendirilir. Perde pilav kalıbı (yoksa derin bir kalıp), margarin ile bolca yağlanır. Bademlerin kabukları soyulup ikiye ayrılır (kaynar su içinde 5-10 dk. tutulursa kabukları çabuk soyulur), şekilli olarak kalıba dizilir ve buzluğa konur. Dinlenen hamur, 2-3 milim kalınlıkta yufka şeklinde açılır. Buzluktaki kalıp çıkartılır. Hamur, kalıbın kenarlarından taşacak şekilde bademler kaydırılmadan yerleştirilir. İçi, pilav ile doldurulup kenardaki hamurlar üzerine kapatılır. Biraz erimiş margarin sürölüp 180 derece fırında kızartılır. Ters çevrilip kalıptan çıkarılır ve dilimlenip sıcak servis yapılır.