



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 adet bütün tavuk
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı tavuk suyu
4 adet yumurta
Çay kaşığı ucuyla karbonat
½ çay bardağı dolmalık fıstık
½ çay bardağı kuş üzümü
1 çay bardağı badem
Baharat
½ kg un
3 su bardağı pirinç
6 su bardağı tavuk suyu
Tereyağı
Tuz

Tavuk suya konularak kaynatınız. Tavuğun daha lezzetli olması için haşlama işleminden sonra tavuğu fırına vererek iyice kızartmak gerekir.

Fıstık ve kuş üzümü suda bekletilir. Bademleri suda bekletilerek kabukları soyunuz.

Sade pilav pişiriniz demlenmeye bırakınız. (Sade pilav hazırlanabileceği gibi ciğer konulmadan da iç pilav hazırlanabilir.)

Tereyağında fıstık ve badem kavrunuz.

Pilava kavrulmuş badem, fıstık, kuş üzümü ve baharat ilave edilerek karıştırınız.

Un, yoğurt, yumurta ve ölçülü tavuk suyu karbonat karıştırarak iyice yoğrunuz ve hamur hazırlayınız.

Hamur dinlenmesi için bir süre bekletilebilir (10 dk kadar).

Bir büyük, bir küçük olmak üzere hamur 2 parçaya ayırınız.

Büyük parça ile tencere kaplanır küçük parça ile kapak yapılır.

Tencere ya da kalıp yağlayarak bademleri diziniz.

Hamur önceden merdane ile açılarak her yeri eşit inceliğe getirilmeli ardından tencere kaplanmalıdır.

İçine bir sıra pilav, bir sıra et dizilir.

Pilav ve et hamurun içine konduktan sonra en üste küçük parçayı iyice açılarak kapak yapılır ve üstünü yağlayınız.

Hamurun kurumaması için yağlanması gerekmektedir.

Varsa özel tencerenin kapağı kapatınız ve kenarları sıkıştırınız.

170 OC ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişiriniz.



© lezzetler.com tarif no:95907 • adi:Perde Pilavı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:17.04.2024 - 12:31