PERDE PİLAVI (SİİRT)

2 su bardağı pirinç
1 piliç veya keklik (haşlanmış)
2,5 çorba kaşığı margarin veya tereyağ
1 çorba kaşığı çam fıstığı, 2 çorba kaşığı üzüm
2 çorba kaşığı badem (kabuğu haşlanarak çıkarılmış)
3,5 su bardağı piliç suyu, tuz ve karabiber
HAMURU İÇİN:
1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
2 yumurta, 1,5 çay kaşığı tuz, 2,5 su bardağı un

1- Pirinç ayıklanıp yıkanır, ılık tuzlu suda yarım saat bırakılır.
2- Badem ve fıstık, yağda pembeleştirilip alınır.
3- Aynı yağda süzülmüş pirinç birkaç kere çevrilir. Sıcak piliç suyu konup pişirilir (önce harlı, sonra orta, en son hafif ateşte).
4- 20 dakika kapak açılmadan demlenir. Sonra pirinçler ezilmeden karıştırılır.
5- Kavrulmuş fıstık, badem ve kuş üzümü, küçük parçalara ayrılmış piliç eti, tuz, karabiber, pilava ilave edilir.
HAMURUN YAPILIŞI:
6- 1 küçük paket margarin ile 2 yumurta ve tuz ezilir; 2,5 bardak un ile yoğrulur. Merdane ile 2- 3 mm. kalınlıkta açılıp yağlanmış, yuvarlak dipli bir tencereye yerleştirilir. (Kenarlarından hamur sarkmalıdır.)
7- Hazırlanan iç pilav hamurun üzerine boşaltılıp kaşık ile bastırılarak sıkıştırılır. (Pilav sıcak olmalıdır.)
8- Sarkan hamurlar üzerine kapatılır. Orta hararetli fırında, kızartılıp servis tabağına ters çevrilir.

© lezzetler.com tarif no:1325 • adı:PERDE PİLAVI (Siirt) • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:38