



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (SİİRT)

MALZEMELER:

Tavuk
Keklik veya hindi eti
çiğ badem içi
un
yağ
yoğurt
karabiber
yumurta
tavuk ciğeri
iri kıyma

YAPILIŞI:

Tavuk, keklik veya hindi suda pişirilir. Pişen bu etler kemiklerinden ayrılır. Pirinç de bunların piştiği suda pişirilir. Bademler haşlanır, kabukları soyularak pembeleşinceye kadar yağda kavrulur, kıyma ve ciğer de kavrulduktan sonra yeterince karabiber ve tuz eklenir. Bu arada yumurta, yağ ve yoğurtla, su katılmadan hamur hazırlanır. Pişirdiğimiz pilav, etler ve badem karıştırılır. Perde pilavını pişireceğimiz kaba uygun olarak hamur ikiye ayrılır, alta gelecek hamur daha büyük olmalıdır! Hamur açılır ve altını yağladığımız kabın içini tamamen kaplayacak şekilde yerleştirilir, bunun içine hazırladığımız karışım yerleştirilir ve diğer kalan küçük hamur parçası da açılarak tencerenin üst kısmına örtülür diğer hamurla hava almayacak şekilde birleştirilir, üstüne yoğurt sürülerek önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Hamurun üstü iyi kızarıncaya fırından çıkarılan perde pilav bıçakla dilimler şeklinde kesilerek servis yapılır.

NOT: Bu pilavın pişirilmesi için her ne kadar özel tencere kullanılmakta ise de, fırın tepsilerinde de pişirilebilir, hamurların altına ve üstüne de ayrıca badem konabilir. Siirt yöresinde etlerle pilav karıştırılmamaktadır, bir kat pilav bir kat hazırlanan etlerden konur!

<https://www.yetkinkavak.com/perdepil.htm>