



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (SIİRT)

Anadolujet Magazin

6 yumurta
100 gr tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı tavuk suyu
Bolca un
Tuz
Etleri didiklenmiş 1 adet tavuk
750 gr pirinç
150 gr badem
100 gr çam fıstığı
100 gr dolma üzümü
Tuz
Karabiber

Yumurtalar bir kaba kırılır. Erimemiş tereyağı, zeytinyağı, tavuk suyu ve tuz eklenip karıştırılırken yavaş yavaş un eklenir. Karışım hamur yoğunluğuna geldiğinde biri büyük diğeri daha küçük iki parçaya ayrılarak 15 dk kadar dinlenmeye alınır. Bu esnada pilavın yapılacağı tencere tereyağı ile bolca yağlanır. Ardından tencerenin dibine bademler sıralanır. Büyük hamurumsu parça oklava yardımı ile 1 cm kalınlığında açılır ve tencerenin kenarını kapatıp bir parçası dışarı sarkacak biçimde döşenir.

İç pilav pişene kadar serin bir yerde dinlendirmeye alınır.

İç pilav: Pirinç tuzlu suda 25 dakika kadar ıslatılır. Haşlanan bademler kabuğundan ayrılır. Suyu süzülen pirinç rengi değişmeyecek kadar yağda kavrulur. Ardından bademler eklenerek pişmeye alınır. Demlenme esnasında karabiber ve çam fıstığı katılır. İç pilav hamur döşeli tencereye alınır ve küçük hamur parçası ile hava almayacak şekilde kapak biçiminde kapatılır. Hamurun üzeri yağlanarak fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

Gelin Yemeği: Perde Pilavı, Siirt'in geleneksel düğün ve gelin yemeğidir. Yemeğin içindeki pirinç: bereketi, badem: erkek çocuğunu, fıstık: kız çocuğunu, karabiber: acı günleri, üzüm: güzel günleri, keklik-tavuk eti: barış ve mutluluğu temsil eder.



