



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (SİİRT)

1 Tavuk
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı tavuk suyu
4 yumurta
çay kaşığı ucuyla karbonat
kuş fıstığı
kuş üzümü
100 gram badem içi
yedi türlü baharat
karabiber
500 gr kadar un
750 gram pirinç

Tavuk ve pilav pişirilir, tavuk fırında az kızartılır. Ayrı bir kaptaki kabukları soyulmuş badem ve kuş fıstığı hafif yağda pembeleştirilir. Soğutulmuş pilava 1 avuç badem, kuş fıstığı, kuş üzümü, karabiber ve baharat konup karıştırılır.

Un, yoğurt, yumurta, karbonat, tavuk suyu yoğrularak hamur haline getirilir. İki bezeye ayrılır, üste konulacak beze daha küçük olur.

Kubbe şekli verilen özel perde pilav tenceresinin içine katı yağ sürülür, bademler kalp şekilleri verilerek üzerine dizilir. Hamur açılarak tencere içine sıvanır. İçine bir sıra pilav, bir sıra parçalanmış tavuk dizilir.

İşlem pilav bitene kadar devam eder. En üstte kalan hamur açılarak kapak olarak kapatılır ve kenarları sıkıştırılır. Hamurun da üstü yağlanarak fırına atılır. Veya közü bol kül içinde gezdirilerek pişirme kıvamına getirilir. Piştikten sonra özel tencere ters çevrilerek kubbe haline gelen yekpare yemek üstünden kesilerek ve yan yufkalar dilimlenen sininin içinde bir çiçek halinde şekil verilerek ikram edilmeye başlanır.

[ML® Perde Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "tapik" tarafından gönderildi. 08.09.2020