



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PERDELİ PİLAV

4 Tavuk göğsü
1/2 kg pirinc
1/2 kg un
250 gr badem
4 kasik yoğurt
1 tutam tuz
3 yumurta
Karbonat (1 çay kasigi)
Karabiber
Margarin
1 çay bardagi sivi yag

Hamur: 1 paket margarin, 4 kasik yoğurt, 1 tutam tuz, 3 yumurta, aldigi kadar un, 1 kasik karbonat veya kabartma tozunu hamur yapip, 20 dakika bekletin.

Tavugu haslayip, didikleyin. Pilavi pisirin.(pirince 3 su bardagi su ile, ve 1 çay bardagi sivi yagda yapin) Pisen pilava tavuklari karistirin. Kabugu soyulmus tatli bademi hafifçe çevirin ve onu da karistirin. Hamuru ikiye bölün ve yaglanmis tepsiye hamurun yarisini açıp koyun. Tepsinin yüksek kenarlı ve yuvarlak olmasına dikkat edin. Hamurun içine pilavi koyun ve düzeltin. İkinci parça hamuru da açın ve üzerine hava almayacak şekilde kapatın. Üzerini kalan bademlerle süsleyin. 170 °C'de 20 dakika pisirin.

[ML® Perdeli Tavuk \(görsel\)](#)