



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ PERDE PİLAVI

2 paket küp söğüş garnitür
10 adet milföy hamuru
1.5 su bardağı pirinç (kaynar, süzölmüş)
4 su bardağı su (kaynar)
2.5 su bardağı tavuk suyu (kaynar)
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sultani üzüm (çekirdekleri çıkarılmış)
2 çorba kaşığı yer fıstığı (kavrulmuş)
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
4 çorba kaşığı maydanoz (küçük dilimlenmiş)
4 çorba kaşığı dereotu
Tuz

Pirinci yıkayın. 1 çorba kaşığı tuz ve su ilave edin. 1 saat bekletin. Suyu süzün. Tavuk suyunu ve zeytinyağını katıp 20 dakika pişirin. Fırın kabını yağlayın. Milföy hamurlarını tek kat kenarlardan taşacak şekilde yerleştirin. Pilava küp söğüş garnitür, sultani üzüm, yer fıstığı, tarçın, karabiber, kırmızıbiber, maydanoz ve dereotunu katın. Hamurların üzerine bir milföy hamuru koyun. Kenarlardan taşanlarla kapatın. Servis yapın.