



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU BADEMLİ PİLAV

1 tavuğun göğüs kısmı
2 su bardağı pirinç
2 avuç çiğ badem içi
4 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı kuş üzümü
100 gr tereyağı (ya da margarin)
1 tatlı kaşığı çam fıstığı
karabiber
tuz
Hamur malzemesi :
125 gr margarin
3 su bardağı un
2 adet yumurta

Tavuk göğsünü ufak bir tencerede biraz su ile pişirin. Bademleri kaynar suda haşlayıp kabuklarını soyun. Bir kaşık yağda çam fıstıklanıyla beraber kavurun. Tencerede yağı eritin, ayıklayıp yıkadığınız pirinci bu yağa ilave edip 5 dakika kavurun. Kavurduğunuz pirince kuş üzümü, çam fıstığı, tuz ve bademleri katıp bir kez karıştırdıktan sonra sıcak tavuk suyunu ilave edin, önce harlı sonra kısık ateşte pişirin. Pilav piştikten sonra bir süre, lapa olmaması için demlenmeye bırakın.

Hamurun hazırlanışı :

125 gr margarine yumurta, tuz ve su ilave edip hamur yapın. Bu hamuru merdane yardımı ile 2-3 mm kalınlığında açın. Yağladığınız payreks bir kaba kenarlarından hamur sarkacak biçimde yerleştirin. Demlenmeye bıraktığınız pilavın kapağını açıp karabiber ve sıcak tavuk parçalarını ilave edip tahta bir kaşıkla karıştırın. Hazırladığınız iç pilavı, hamur döşeli bir kaba boşaltılıp, şekil alınası için üzerine hafifçe bastırıp, sıkıştırın. Sarkan hamurları üzerine kapatıp orta harareti fırında hamur kızarana dek pişirin. Daha sonra çıkarıp, ters çevirerek servis yapın.