



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI PERDE PİLAVI

3 su bardağı pirinç
1 çay bardağı badem
3 yemek kaşığı kuru üzüm
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
200 gram kadayıf
150 gram tereyağı
4.5 su bardağı tavuk suyu ya da su
1 adet soğan
Yarım çay kaşığı zerdeçal

Tereyağı ve sıvı yağda soğanı kavuruyoruz. Yıkanan pirinçleri ekleyip 5 dakika kavuruyoruz. Sırasıyla badem, kuş üzümü ve kuru üzüm koyuyoruz. Tuz, şeker ve tarçın ekleyip, suyu ilave ediyoruz. 1 çay bardağı sıcak suda zerdeçalı karıştırıp onu da tencereye döküp pişiriyoruz. 100 gram tereyağını eritiyoruz. Kadayıfla harmanlıyoruz. Cam fırın kabına kadayıfları döküyoruz. Pilavı kadayıfların içine boşaltıyoruz. Üstünü folyoyla kapatıyoruz. 180 derecede kadayıfları kızarana kadar pişiriyoruz.

