



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PERDE PİLAVI

Köfteler için:

400 gram orta yağlı dana kıyma

1 adet orta boy soğan

1 diş sarımsak

1/2 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

1/2 çay kaşığı toz biber

1 çay kaşığı tuz

Köfteleri pişirmek için:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Pilav için:

1,5 su bardağı baldo pirinç

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet büyük boy havuç

2 su bardağı su

2 çay kaşığı tuz

Perdesi için:

1 adet yumurta

1/2 su bardağı sıvı yağ

1/2 su bardağı yoğurt

1,5 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

50 gram tereyağı

Soğanın kabuklarını soyun. Rendeleyip, suyunu sıkın. Sarımsakları da iyice ezin.

Soğan ve diğer köfte malzemelerini derin bir kaba alıp 10-15 dakika kadar yoğurun. Sonra biraz dinlenmesi için üzerini streç film ile kapatarak buzdolabına atın.

Pirinci bol suda yıkayın ve fazla suyunu süzdürün. Havucun kabuğunu soyacak yardımıyla soyun ve yuvarlak yuvarlak doğrayın.

Pilav tenceresinin içerisine tereyağı ve zeytinyağını alın. Ardından içerisine havuçları atın ve kavurmaya başlayın. Havuçların rengi değişmeye başladığında pirinçleri atın.

Pirinçler şeffaf bir görünüm alana kadar kavurma işlemini sürdürün. Ardından içerisine suyu ve tuzunu ilave ederek kapağını kapatın. Kısık ateşte pilavı pişirin. Demlenmeye bırakın.

Pilavınız demlenirken perdesini hazırlayın. Bir kabın içerisine yumurta, yoğurt ve sıvı yağı alın. Karıştırın. Azar azar un ilave ederek yoğurmaya başlayın. Unu eksik kalırsa ekleyin.

Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur hazırlayana kadar yoğurun. Hamuru tezgaha alın. Oklava yardımıyla fazla kalın olmayacak şekilde açın.

Kullanacağınız ısıya dayanıklı kabı tereyağıyla bolca yağlayın. Hamurları kenar kısımları dışarı sarkacak şekilde kalıpların içine oturtun.

Dolapta dinlenmeye bıraktığınız kıymalı harcı çıkarın. Köfte şekli verin. Bir tavaya sıvı yağın alın ve kızdırın.

Kızdırdığınız tavanın içerisinde köftelerinizi pişirin.

Hazırladığınız pilav ile pişen köfteleri karıştırın ve bu kabın içerisine aktarın. Hamurların dışarıya sarkan kısımlarını içe alın ve kapatın.

Hazırladığınız perde pilavlarını önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30 dakika kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra dikkatli bir şekilde ters çevirip sıcak olarak servis edin.

