



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PERDE PİLAVI (GAZİANTEP)

Nimet Atilla

Malzeme

2 bardak pirinç

1 tavuk göğsü

150 gr badem

karabiber

tuz

125 gr margarin

2 adet yufka

Yapılışı:

pirinç az haşla ve süz.tavuk haşla bademler soyulmuş olacak (bademleri önceden tuzlu suda haşalayıp soyun) bunların tamamı haşlama şeklinde olacak.hepsini derin bir kaptaki tavuk pirinç badem karabiber tuz eritilmiş margarin tuz (tavuk kup şeklinde doğranmış olacak) derin borcamın içine margarinle yağlayalım yufkaları serelim 180 derece fırında 30 dk pişirelim sıcak servis yapalım.

[ML® Molhatalı Aş için tıklayın](#)