



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PERDE PİLAVI

4 adet yufka
1 ay bardağı sıvı yağı
İçi için:
2 su bardađı pirinç
2 orba kaşığı tereyağı
2 su bardađı su
1 ay bardađı çiđ badem
1 ay kaşığı tuz
200 gram tavuk eti
1 sođan
Tarçın, yenibahar, karabiber

Pirinçleri tereyağında 3 dakika kadar kavurun. Üzerine suyunu verip 20 dakika pişirin. Diđer bir taraftan fıstıklar ve çiğ bademi küçük bir tavada kavurup bir kenara alın. Tavaya rendelenmiş soğanı ve doğranmış tavuk etlerini koyup kavurun. Üzerine az miktarda su koyup 15 dakika kadar pişirin. Suyunu çeken etlerin üzerine baharatları ekleyip harmanlayın. Son olarak kavrulmuş bademleri de içine ekleyip karıştırın. Yufkaları fırın kabının içine yağlayıp kat kat döşeyin. İçine tavuklu pilavı yerleştirin. Kenarlardan kalan yufkaları üzerine kapatın. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın.