



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NOHUTLU PERDE PİLAVI

SuperFresh Haşlanmış Nohut 1 su bardağı  
Baldo Pirinç 2 su bardağı  
Sıvı Yağ 1 yemek kaşığı  
Tavuk Suyu 3 su bardağı  
Hazır Yufka 2 adet  
Tereyağı 2 adet  
Badem (kabuğu soyulmuş ve bütün) 1 su bardağı  
Kuş Üzümü (ılık suda yarım saat bekletilmiş) 2 çorba kaşığı  
Karabiber 2 çorba kaşığı  
Yenibahar 1 çay kaşığı  
Tarçın yarım çay kaşığı  
Tuz

Pirinç çukur bir kaba aktarın. Tuzu ve sıcak suyu ekleyip yarım saat dinlendirin. Daha sonra bolca suyun altında yıkayıp süzün.

Sıvıyağı küçük bir tavada ısıtın. Bademlerin yarısını (diğer yarısını süslemede kullanacağız) ve dolmalık fıstıkları 1-2 dakika kadar kavurun.

Pilav tenceresinde 2 yemek kaşığı kadar tereyağını eritip pirinci ekleyin. Pirinci kavurun 3 bardak sıcak tavuk suyu, tuzu, kuş üzümünü, bademlerin yarısını, SuperFresh Haşlanmış Nohut ve önceden kavurduğunuz fıstıkları ekleyin. Yüksek ateşte birkaç dakika kaynatın. Sonra ateşi kısıp pilavı pişirmeye başlayın.

Pilav pişince ocaktan alın. Tüm baharatı ilave edip karıştırın. Pilavı soğumaya bırakın ki yufka ile birleşince hamur hamur olmasın.

Isıya dayanıklı derin bir kabı tereyağı ile yağlayın. 1 tatlı kaşığı kadar un serpip kabın iç tarafında her tarafına dağılmasını sağlayın.

Bademleri dekoratif bir şekilde olacak gibi tabanına yerleştirin.

Yağladığınız kalıpta sıraladığınız bademleri kaydırmadan iki yufkayı (özel yufkacılardan olmalı) kenarlarından sarkacak şekilde üst üste serin. Üzerine demlenmiş ılık veya soğuk pilavı dökün. Güzelce tüm yüzeye eşit dağılacak şekilde yayın. Yufkanın dışarı sarkan kısımlarından alıp ortasına doğru pirinçler gözükmeyecek şekilde kapatın.

Yağladığınız kalıpta sıraladığınız bademleri kaydırmadan iki yufkayı (özel yufkacılardan olmalı) kenarlarından sarkacak şekilde üst üste serin. Üzerine demlenmiş ılık veya soğuk pilavı dökün. Güzelce tüm yüzeye eşit dağılacak şekilde yayın. Yufkanın dışarı sarkan kısımlarından alıp ortasına doğru pirinçler gözükmeyecek şekilde kapatın.



---

© lezzetler.com tarif no:165691 • adı:Nohutlu Perde Pilavı • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 22:50