



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAV

1 ay bardağı yoğurt
1 paket margarin
1 ay bardağı tavuk suyu
3 tane yumurta
1 tatlı kaşık tuz
aldığı kadar un
150 gr badem
1 ay kaşığı tarçın
1 kg pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
am fıstığı kuş üzümü

Tavuk iyi haşlanır ve suyuna pilav pişirilir. Ayrıca bir kapta kabukları soyulmuş badem ve am fıstığı hafif yağda pembeleştirilir. soğutulmuş pilava 1 avuç badem, am fıstığı, kuş üzümü, karabiber ve tarçın konup karıştırılır. un yoğurt, yumurta, tavuk suyu yoğrularak yumuşak bir hamur haline getirilir. İki bezeye ayrılır, üste konulacak beze daha küçük olur. Kubbe şeklindeki bakırdan imal edilmiş özel perde pilav tenceresinin içine bolca sana yağ sürölür, bademler istenilen şekiller verilerek üzerine dizilir.hamur açılarak tencere içine dikkatlice yayılır. İçine bir sıra pilav bir sıra parçalanmış tavuk dizilir. İşlem pilav bitene kadar devam eder .en üstte kalan hamur açılarak kapak olarak kapatılır ve kenarları sıkıştırılır tencerenin kapağı 200 derecede fırında kızarana kadar pişirilir.