



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAV (ŞIRNAK)

Şırnak Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Dibi yuvarlak tencereye yumurta ve yağla yoğrulmuş yufka haline getirilmiş hamur yerleştiririz. Az pişirilen pilava tavuk eti, baharat ve badem karıştırılır ve bu hazırlanan yufka haline getirilmiş hamurun içine konulur. Ağı tekrar yağlı ve yumurtalı ince hamurla kapatılır. Üstü ve altı ateşte veya fırında pişirilir. Sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:25843 • adı:PERDE PİLAV (ŞIRNAK) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:15