



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAV (TÜRKMEN)

Türkmeneli TV

Malzemeler:

3 bardak pirinç

4 adet patates

1,5 bardak bezelye

3 adet havuç

0,5 bardak badem

0,5 bardak kuş üzümü

tavuk eti

tuz, karabiber, tarçın ve yufka

Hazırlanışı:

Önce pirince tuz, k.biber ve tarçın ekleyip kavuruyoruz daha sonra su ekleyip kapağını kapatıyoruz. Diğer tarafta patatesleri küp küp doğrayıp kızartıyoruz. Bademleri, bezelyeyi, havucu ve tavuğu da kavuruyoruz, bunları hepsini karıştırıp pilava ekliyoruz. Baska bir tencereyi önce yağlayıp, iki adet yufkayı döşeyip pilavi ortasına boşaltıyoruz. Yufkanın kenarlarıyla pilavın üstünü kapatıyoruz. Eğer yufka küçük gelirse ekstra bir yufkayla üstünü kapatıyoruz. Yufkanın üzerini yağlayıp fırına bırakıyoruz. Altı üstü kızarana kadar pişiriyoruz. Daha sonra hafif soğumasını bekleyip bir tepsiye ters çeviriyoruz ki kek gibi kalıp çıksın.

[ML® Perde Pilavı için tıklayın](#)

[ML® Türkmen Dolması için tıklayın](#)