



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAVI (MİLFÖY)

1 çorba kasesi haşlanmış tavuk eti
1 paket milföy hamuru
1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Pilav için:
2 su bardağı pirinç
4 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı badem
2 çorba kaşığı margarin
Yarım limon suyu
Tuz

Pirinci ayıklayıp yıkayın. Tuz, limon suyu ve üzerini örtecek kadar ılık su ekleyip yarım saat bekletin. Tekrar yıkayıp süzün.

Margarini tencerede eritip bademleri pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinci ekleyip karıştırın. Tavuk suyunu ısıtıp pirince ilave edin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısip suyunu çekinceye kadar pişirin. Kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın.

Milföy hamurundan yumurta büyüklüğünde bir parça koparıp ayırın. Kalan hamuru merdane ile incelterek açın. Kenarları dışa taşacak şekilde, derin ve yuvarlak bir fırın kalıbının içine yerleştirin. Bademli pilavı döküp üstünü ve yanlarını tavuk parçalarıyla döşeyin. Hamurun açıkta kalan kısımlarını bohça şeklinde katlayarak pilav ve tavukların üzerini kaplayın. Fırın kalıbını ters çevirerek düz bir tepsiye aktarın (kubbe şeklini alacaktır).

Ayırdığınız milföy hamurunu merdaneyle açıp ince şeritler halinde kesin. Perdeli pilavın üstüne biraz yumurta sarısı sürüp hamur şeritleri ile süsleyin. Kalan yumurta sarısı ile zeytinyağını çirpin ve milföy hamurunun tüm yüzeyine sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Perdeli Tavuk için tıklayın](#)

[ML® Perdeli Tavuk \(görsel\)](#)