



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 adet kalçalı but
150 gr. badem
4 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı tavuk suyu
Tuz, karabiber
Hamuru için:
2 su bardağı un
125 gr. tereyağı
1 kahve fincanı süt
2 adet yumurta
Tuz

Hamur için gerekli malzemeleri yoğurup dinlendirin. Tavuğu haşlayıp etlerini didin. Bademlerin kabuklarını soyup kavurun. Pirinci kavurun, tavuk eti, tavuk suyu, tuz ve karabiber ekleyerek pişirin. Fırın kabını yağlayın. Bademleri tereyağına batırıp kabın dibine ve kenarlarına yapıştırın. Hamuru yarım santim kalınlığında açın. Kenarları dışarı taşacak şekilde kaba yerleştirin. İçine pilavı dökün, taşan hamurları üzerine kapatın. Fırında pişirin.

