



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAVI

İnönü Kaymakamlığı

Pirinç
Badem
Antep fıstığı
Kuş üzümü
Yufka
Tavuk Göğsü
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Kuru Soğan
Su

Tencerede sıvıyağda kuru soğanlar kavrulur. Yıkanmış pirinçler kavrulur. Badem, Antep fıstığı, kuş üzümü ilave edilir. Kaynamış su ve baharatlarla tuz karıştırılıp, suyunu çekene kadar ocakta pişirilir. Pilav demlendikten sonra fırın tepsisine yufka serilip, pilav üzerine dökülür. Haşlanmış tavuk göğsüde üzerine serilir. Yufka üzerine kapatılıp fırına verilir. Kızarıncaya fırından çıkarılıp servis yapılır.