



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

Hamuru için:

2 yumurta

3 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı kabartma tozu

3 su bardağı kadar un

Tuz

İçi için:

2 su bardağı pirinç

400 gram haşlanmış tavuk eti

4 su bardağı tavuk suyu

2 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı badem

1 çay bardağı kuş üzümü

Tuz, karabiber

Pirinçleri tereyağında bademlerle kavurun, içine haşlanmış tavuk etlerini ve suyunu ekleyip pişirin. Kuş üzümü, tuz ve karabiberi de ekleyip pilavı hazırlayın. Pilav pişerken hamuru yoğurun, kalıbın içine bademlerle dizip hazırlayın. Hamurun içine pilavı koyun, fırında 20 dakika kadar pişirin, dilimleyerek sıcak olarak ikram edin.



Fotoğraf "mübaşir" tarafından gönderildi. 14.09.2015