



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet Knorr Tavuk Suyu
- 3 yemek kaşığı Sana margarin
- 3 su bardağı (600ml.) su
- 1 adet kuru soğan (kıyılmış)
- 3 yemek kaşığı badem
- 3 yemek kaşığı Şam fıstığı (çekilmiş-toz)
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı kekik
- Çekilmiş karabiber
- Hamur için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- Az tuz

Tencerede Sana margarini kızdırıp, kıyılmış soğanları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Yıkamış pirinci ilave edip kavurmaya devam edin.

İçine Knorr Tavuk Suyu'nu koyup karıştırın.

Daha sonra kuş üzümünü, yenibaharı, çekilmiş toz Şam fıstığını, kekiği, suyu ve karabiberi ekleyip pirinçler göz göz olana kadar hiç karıştırmadan tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirin.

Pilav pişerken, hamuru için gerekli tüm malzemeyi bir kaba koyup, yavaş yavaş su ilave ederek hamur kıvamına gelene kadar un ekleyerek yoğurun.

Hamuru, un serptiğiniz tezgahın üzerinde oklava ile yarım parmak kalınlığında açın.

Kek kalıbını veya tepsiyi yağlayıp, içine kabuksuz bademleri koyun. Bademlerin üzerine açtığınız hamuru yerleştirip, hamurun kenarlarını dışarı sarkıtın.

Demlenen pilavı hamurun içine doldurun. Hamurun kenarlarını pilavın üzerine kapatıp, hamurun üzerine bir fırça yardımıyla ayçiçek yağı sürün.

Perde pilavını daha önceden 180 derecede ısıttığınız fırında 25-30 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

Perde pilavını fırından çıkardıktan sonra 10 dakika bekletip soğutun. (Perde pilavını fırından çıkarır çıkarmaz kalıptan çıkarmaya çalışırsanız hamur dağılıbilir). Kalıbının üzerine servis tabağını kapatıp, ters yüz ederek pilavı kalıptan çıkarın. Keskin bir bıçak yardımıyla Perde pilavını dilimleyip sıcak olarak servis edin.

