



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

1 adet tavuk göğsü, haşlanmış
¾ su bardağı pirinç (170 gr)
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık, kavrulmuş (20 gr)
1 çay bardağı badem, kavrulmuş (40 gr)
2 çorba kaşığı tereyağı (50 gr)
Tuz, karabiber, yenibahar
Hamur için:
1,5 su bardağı un (200 gr)
1 çorba kaşığı yoğurt (15 gr)
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş (50 gr)
½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
Dışı için:
Birkaç adet kabuksuz badem

Haşlanmış tavuk etini didikleyin.

Tereyağını tencerede eritip kızdırın. Yıkamış pirinci ekleyip birkaç dakika kavurun. Bir tutam tuz, karabiber ve yenibaharla tatlandırın. 1 su bardağı sıcak su ekleyip pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Ateşten alıp bademleri, dolmalık fıstıkları ve tavukları karıştırıp dinlenmeye bırakın.

Hamur için; yumurtaları yoğurt, tereyağı ve Pakmaya Hamur Kabartma tozu ile bir kapta karıştırın. Unu azar azar ekleyip hafif yumuşak kıvamda bir hamur elde edin.

Hamuru 2 parçaya bölüp her birini merdane yardımı ile kalınca açın. Isıya dayanıklı orta boy kaplarınızı yağlayıp duvarlarına bademleri yapıştırın ve hamurları kalıpların içine döşeyin. Kalıpların kenarlarından hamurun taşmasına izin verin.

İçlerini hazırladığınız pilavla doldurup dışarı taşan hamur parçalarıyla tabanlarını sıkıca kapatın. 180 °C fırında hamur iyice kızarana kadar 30-35 dakika pişirin. Kalıptan çıkarıp sıcak olarak servis edin.

