PERDE PİLAVI

http://www.hurriyet.com.tr

1 adet kemikli tavuk göğsü
1 adet tavuk but
2 adet kuru soğan
1 adet havuç
3 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı normal su
125 gram tereyağı veya margarin
Yarım çay bardağı sıvı yağı
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 kahve fincanı dolmalık fıstık
Tuz
Karabiber
Tarçın
Yenibahar
Perdesi için:
2 adet yumurta
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kahve fincanı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğince un
Kalıbı yağlamak için:
100 gram tereyağı veya margarin
Yarım su bardağı tuzlu badem

Tavukları 4'e bölünmüş soğan, 1 havuç, tuz ile birlikte yeteri kadar suda haşlayın. Pirinçleri el yakmayacak sıcaklıkta tuzlu suda ıslatın.
125 gram tereyağı ve sıvı yağda ince kıyım doğranmış soğanı ve dolmalık fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine pirinçleri ekleyip tane tane olana değin kavurun. Suda bekletip yumuşattığınız üzümü ve baharatları ekleyin. Suyunu ilave edin. Suyu çekinceye kadar pilavı pişirip ve altını kapatıp demlenmeye bırakın.
Perdesi için; hamur malzemelerini kulak memesi kıvamında yoğurun. 15 dakika dinlendirin.
Kullanacağınız kalıp veya tepsiyi bolca yağlayın. Kalıbın içine haşlayıp kabuklarını soyduğunuz bademleri dekoratif bir biçimde dizin. Hamurun tamamını tek seferde açın ve kenarlarından sarkacak şekilde kalıba yerleştirin. 1 sıra pilav ve 1 sıra tavuk olacak şekilde malzeme bitene kadar dizin. Malzeme bitince dışarı sarkan hamuru pilavın üzerine katlayın ve katlı yerleri iyice içeri bastırın. Hamurun üzerini tereyağı ile yağlayın. Eğer badem kalmışsa üzerine serpin.
180 derecelik ısınmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Servis tabağına ters çevirerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:142775 • adı:Perde Pilavı • gönderen:b&b • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:55