



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

Milli Eğitim Bakanlığı

İçi için:

4 adet tavuk göğsü

1 kg pirinç

300 gram badem ve 100 gram dolmalık fıstık

2 yemek kaşığı beş türlü baharat (Aktarlarda beş türlü baharat olarak satılıyor.)

Hamuru için:

3 yumurta

5 yemek kaşığı yoğurt

125 gram margarin

1 çay bardağından biraz eksik sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

Tuz

Aldığı kadar un

Yumurta, süt ve yağ ile yoğrularak hazırlanan hamur, özel tencereye yufka şeklinde sıvanır.

Bademler kaynar suda bekletilir ve kabukları soyulur, sonra yağda kızartılır ve hamurun üzeri badem ile şekillendirilir.

Önceden kızartılan tavuk eti, et suyu ile hafifçe pişen pirinçle beraber çeşitli baharat, badem içi, çam fıstığı ile birlikte hamurla sıvalı tencereye yerleştirilir.

Tencerenin ağız tarafı da hamurla sıvanarak kapağı örtülerek fırına verilir.

Pişen pilav, genişçe bir tepsi içine, tencerenin ters yüz edilmesiyle külah şeklinde boşaltılır.

Sıvanmış hamur, börek gibi kızarır, bu kabuk kesilip dilimlenerek servis edilir.

