



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## PERDE PİLAVI

İçerik için:

125 mililitre zeytinyağı

10 adet kuru soğan

5 adet safran lifi

440 gram pirinç

1 yemek kaşığı tereyağı

100 gram file badem

1 yemek kaşığı toz tarçın

2 çay kaşığı yenibahar

2 çay kaşığı taze öğütülmüş karabiber

Tavuk suyu için:

2 adet kuru soğan

2 adet havuç

1 adet bütün tavuk

1 yemek kaşığı tuz

Hamuru için:

450 gram un (Açarken tezgahı unlamak için ekstra)

250 gram tereyağı

3 adet yumurta

Yarım yemek kaşığı hamur kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sıvı yağ (Kalıbı yağlamak için)

5 adet kabuğu soyulmuş badem

İlk olarak soğan dolgusu ile başlayın. Zeytinyağını bir tavada kısık ateşte ısıtın.

Soğanı ince doğrayın, tavaya koyup kapağını kapatarak 10 dakika pişirin.

Kapağı yarım açarak 1,5 saat boyunca arada karıştırarak kısık ateşte pişirin. Soğanlar, çiğ haline göre yarı yarıya azalmalı.

Tavuk suyu için soğanı ve havucu yarıya kesin ve tavukla birlikte geniş bir tencereye yerleştirin.

Tuzlu su ile üzerini geçecek kadar doldurun ve kaynatın, kapağı yarım kapalı olacak şekilde kısık ateşte 30 dakika pişirin.

Ocaktan alın ve tavuğu bir kesme tahtasına koyun. Soğumaya bırakın.

Tavuk dokunabileceğiniz kadar soğuduğunda, derisini soyun ve etlerini didikleyin.

Etleri ince kıyın ve bir kenara alın.

Bir kaseye 1,5 su bardağı ılık tavuk suyu alın ve safranı ekleyip ısıtmaya bırakın.

Tavuğun derisini ve kemiklerini tekrar tencereye alın ve ısıtmaya devam edin. Kapağı olmadan kısık ateşte yapın ki tavuk suyu çöksün.

Perdesi için bir karıştırma kasesine unu eleyin. Ortasına çukur açın.

Tereyağını bir tavada orta ateşte eritin.

Bir kasede yumurtayı çırpın.

Tereyağını yumurta ile karıştırın ve kabartma tozu ve tuzu ekleyin.

Yumurtalı karışımı una ekleyin ve 5 dakika yoğurun.

Tezgaha biraz un serpin, hamuru yumak yapın ve tekrar kaseye alın.

Üzerini nemli bir bezle örterek ılık bir yerde en az 30 dakika dinlendirin.

Pilav için pirinci akan soğuk suda yıkayın.

Tereyağını bir tencerede orta ateşte eritin.

File bademi ekleyin ve 2 dakika kavurun.

Pirinci ekleyin ve yağda kavurun.

Tarçın, yenibahar ve karabiberi safran suyuna karıştırın.

Bu suyu pirinçlerin üzerine ekleyin ve karıştırın.

2 su bardağı tavuk suyu ekleyin ve kaynatın.

Ocağın altını kısın ve ağız kapalı olacak şekilde 15 dakika kısık ateşte pişirin.

Ocaktan alın ve kapağı kapalı bir şekilde 15 dakika dinlenmeye bırakın.

Fırını önceden 180 derece ısıtın.

Hamuru unlanmış bir tezgaha alın.

Yaklaşık 60 santimetre genişliğinde açın.

25 santimetre genişliğinde bir kek kalıbını sıvı yağ ile yağlayın.

Bademlerin yarısını kek kalıbının tabanına istediğiniz şekilde yerleştirin.

Açığınızı hamuru kenarları dışa taşacak şekilde kalıba yerleştirin. Hamurun yaklaşık santimetresi kalıbın

kenarlarından taşmalıdır. (Bunlar pilavın üstüne kaplanacak.)

Soğan dolgusunu ocaktan alın.

Bir kevgirle alarak kalıptaki hamurun üzerine yayın.

Soğanların üzerine bir kat tavuk eti koyun, sonra üstten yaklaşık 1 santimetre boşluk bırakacak şekilde pilavı dökün.

Hamuru pilavın üzerine doğru katlayın. Eğer hamur pilavı tamamen kapatmıyorsa parmaklarınızla çektirerek hamuru genişletin.

Yağlayın.

Kalıbı fırına verip altın sarısı olana kadar yaklaşık 20 dakika fırında pişirin.

Kalıbı fırından çıkarın ve bir fırın tepsisine ters çevirin.

Tepsiyi tekrar fırına koyun ve 10 dakika daha pişirin.

Perdeli pilavı masaya bütün halde getirip 8 parçaya dilimleyerek servis edin.

