



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

1,5 kilo tavuk
750 gr pirinç
150 gr badem içi
250 gr tavuk ciğeri
Tereyağı
Karabiber
Tuz
Tarçın
Dış tarafı için;
6 yumurta
100 gr margarin
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 kahve fincanı tavuk suyu
Alabildiğince un
Tuz

En sevilen pilav çeşitleri arasında yer alan perde pilavını yapmak Bir kaba önce yumurtaları kırın. Eritilmeden margarin, tuz, zeytinyağı ve bir kahve fincanı tavuk suyu ekleyip karıştırın. Bu karışıma yavaş yavaş un ilave edin. Hamur kıvamı tutunca, biri büyük biri küçük iki bezeye ayırın. Bezeleri on dakika dinlendirin.

Perde pilavının yapılacağı tencereyi katı yağ ile iyice yağlayın. Tencerenin dibine badem dizin. Büyük bezeyi oklava ile 1 cm kalınlığında açın.

Yağlanan tencereye kenarını kapatacak ve dışarı sarkacak şekilde döşeyin.

İç pilavın yapılışı: Tavukları haşlayın, kemiklerinden ayırıp tava ve ızgarada kızartın.

Pirinci tuzlu suda 20 dakika ıslatın. Bademleri haşlayıp kabukları soyun. Ciğerleri kuşbaşı doğrayıp haşlayın.

Pirinci rengi değişmeyecek şekilde yağda kavurun. İç pilav gibi pişirin. Kaynarken içine bademleri ekleyin.

Pilavın pişmesine yakın içine ciğer ilave edin. Pilav demlendikten sonra ise üzerine karabiber ve tarçın ekin.

Hamur döşenmiş tencereye, pilav ve haşlanmış tavuğu kat kat dizin.

En üste de daha önce ayırdığınız küçük hamur bezesini oklava ile açarak kapak şeklinde örtün. Hava almamasını sağlayın. Hamurun üstünü yağlayın.

180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Piştikten sonra ters çevrilerek servis yapabilirsiniz.



