



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PERDE PİLAVI

<https://www.fakir.com.tr>

2 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
3 su bardağı su
250 gr. kuzu ciğeri
3-4 dal dereotu
1 çay kaşığı yenibahar
Tuz
Karabiber
Hamur için Malzemeler
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı un
Tuz
Tencereyi yağlamak için margarin
1 su bardağı soyulmuş badem

Derin bir kabin içerisinde hamurun tüm malzemelerini karıştırarak pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurun. Cuisinier'i açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Pilav" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar. Cuisinier'in pişirme haznesine yağı ekleyin ve dolmalık fıstıkları renk değiştirene kadar kavurun. Üzerine ciğeri ekleyerek kavurmaya devam edin. Pirinç, dereotu, tuz, karabiber, yenibahar ve kuş üzümünü ilave ettikten sonra suyu ekleyip kapağı kapatılarak bitiş sinyali gelene dek pişirin. Pişen pilavı başka bir kaba alın ve Cuisinier'in pişirme haznesini margarin ile yağlayarak bademleri dizin ve hamuru pişirme haznesinin boyutunda açarak bademlerin üzerine serin. İç pilavı hamurun içerisine dökerek üstünü tekrar hamurla örtün. Kapağını kapatılarak bitiş sinyali gelene dek pişirin.



