



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

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

İç pilavı için:

3 su bardağı pirinç

2 yemek kaşığı tereyağı

4.5 su bardağı su ve tavuk suyu karışımı

2 adet tavuk budu

Yarım kahve fincanı kuş üzümü

200 g çiğ badem

1 kahve fincanı dolmalık fıstık

Karabiber

Tuz

Hamuru için:

2 adet yumurta

4 yemek kaşığı yoğurt

Yarım su bardağı zeytinyağı

Tuz

Aldığı kadar un

Perde pilavı yapımına ilk olarak tavuk butlarının haşlanması ile başladım. Tavukları haşladıktan sonra tavuk suyu ile pilavın yapımına başladım. Margarini pilav tenceresinde eritin ve yıkayıp suyunu iyice süzdüğünün pirinçleri yağda 3-4 dakika kadar kavurun. Haşladığımız tavukların suyundan 2 kasesini pirinçlerin üzerine ekleyin. Yarım yemek kaşığı da tuz ekleyerek kapağını kapatın. Pilav tam olarak pişmeden, hala diriye yakın ocaktan alın. Didiklediğiniz tavukları, kuş üzümünü ve karabiberi pilav ile iyice harmanlayın.

Tüm hamur malzemelerini karıştırarak hamurunuzu yoğurun. Hamuru biri küçük biri büyük iki parçaya ayırın. Büyük olanı 3 mm kalınlığında açıp kabın tabanına, kenarları da kapatacak şekilde güzelce yerleştirin. İçine pilavı boşaltın. Hamurun küçük parçasını da aynı şekilde açıp pilavın üzerine kapatın. 200 derece ısıtılmış fırında perde pilavını kızarana kadar pişirin. Ters çevirip servis yapın.

