



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAVI

Yumurta 2 adet
Tereyağı 70 gr.
Yoğurt 40 gr.
Tavuk 1 adet (ciğeri ile birlikte 1200 gr.)
Un 300 gr.
Çiğ badem 50 gr.
Pirinç 400 gr.
Dolmalık fıstık 50 gr.
Yağ Kabı yağlamak için

Pirinci ayıklayın, sıcak suda ıslatın. Bademleri sıcak su içinde bekletip kabuklarını soyun. Unu bir kaba koyup ortasını çukurlaştırın. Yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve 3 çorba kaşığı su ekleyip hamur yapın. Unlanmış tezgahta hamuru 15 dakika yoğurun ve dinlenmeye bırakın. Tavuğu 3 bardak su ve tuz ile haşlayın. Kabuğunu soyduğunuz bademlerin birazını süslemek için ayırıp kalanını fıstıklarla birlikte yağda kavurun. Tavuğun etlerini kemik ve derilerinden ayırıp küçük küçük doğrayın. Süzdüğünüz pirinç ile birlikte tavuk suyuna katıp çok kısık ateşte, suyunu çektirip demlendirin. Borcam dilimli kek kalıbını yağlayın. Bademleri ortadan ikiye ayırıp kalıbın içine dizin. Yağın sertleşmesi, böylece bademlerin düşmemesi için kalıbı buzdolabında bekletin. Dinlenmeye bıraktığınız hamurdan kabınızı kaplayacak ve kenarlardan taşacak büyüklükte bir yufka açın. Hamurunuz ne kadar çok dinlenirse o kadar kolay açılacaktır. Kolayca esneyen ve yırtılmayan bu hamuru elle çekerek kolayca istediğiniz büyüklüğe getirebilirsiniz. Kalıbın içine yufkayı yerleştirin, kenarları dışarı sarkıtın. Pilavı ılık haldeyken yufkanın içine hafifçe bastırarak yerleştirin. Sarkan kenarları pilavın üstünü tamamen kapatacak şekilde toplayın. 200 derece ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. 10 dakika kabında bekletip servis tabağına tersyüz edin.

