



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDELİ PİLAV

Hamuru için:

1 yumurta

1 kaşık tereyağı

aldığı kadar un

Pilav için:

2 bardak pirinç

200 gr. badem

3 bardak tavuk suyu

1 tavuk göğüsü

1 çay bardağı sıvı yağ.

1 yumurta, 1 kaşık tereyağı ve tuz hiç su katılmadan aldığı kadar un koyularak katı bir hamur yapılır. Çukur bir borcamın içine tereyağı katı bir halde sıvanır. Kaynar suda kabukları çıkartılmış bademler yağlanmış kalıba bastırılarak yapıştırılır. Yapılan hamur merdane ile açılarak kalıbın içine yerleştirilir. Pişirilen pilav bu hamurun içine doldurulup üstü kapatılarak pişirilir. Piştiğini anlamak için kalıp sallanır. Eğer hamur oynuyorsa pişmiştir, fırından çıkarılıp servis tabağına ters çevrilerek çıkartılır ve servis yapılır.