



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

200 gr. badem
2 bardak pirinç
4 çorba kaşığı margarin
Yarım adet haşlanmış tavuk göğsü
Karabiber, tuz
3 su bardağı sıcak su
Hamuru için:
1.5 su bardağı un
Margarin
2 adet tavuk suyu tableti
1 yumurta
1 kahve fincanı süt

Bademlerin bir kısmını ayırın, diğerlerinin kabuklarını soyup, margarinde pembeleştirin. Sıcak suda bekletilmiş pirinci ekleyip, 5 dakika kavurun. Haşlanıp didilmiş tavuk etini, tuzu, karabiberi ve sıcak suyu ilave edip, pişirin. Hamuru yoğurun. Bir kabı yağlayın, bademleri serpin. Hamuru merdane ile açıp, kaba döşeyin. Pılavı içine döküp, dışarı sarkan hamuru üzerine kapatın. Isıtılmış 200 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.10.2023