



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

3 su bardağı un
1 çay kaşığı su
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağı
Aldığı kadar su
İçerisinde:
200 gram haşlanmış tavuk eti
2 su bardağı tavuk suyu
1,5 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
50 gram çiğ badem

Unu, yoğurdu, yağı azar azar su ekleyerek yumuşak bir hamur yapın. Diğer taraftan da tereyağı ve çiğ bademleri pirinçle birlikte 5 dakika kavurun. Üzerine tavuk etlerini ve suyu koyup 15 dakika kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Çukur bir fırın kabının içine bir miktar çiğ bademi yerleştirin. Üzerine açtığınıza hamuru yayın ve biraz pişmiş tavuklu pilavı doldurun. Etrafından sarkan hamurla üzerini kapatın ve 200 derecede önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirip sıcak servis yapın.