



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAVI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı badem
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 3 Su Bardağı pirinç
- 3 Su Bardağı un
- 3 Adet yumurta

Pirinci ıslayın. Pilav tenceresine önce margarini koyun ardından pirinci ve bademi de ekleyip biraz kavurun. Tuzunu ekledikten sonra haşladığımız tavuğun suyunu da koyun ve biraz karıştırıp kapağını kapatın. Hamuru hazırlarken; karıştırma kabına unu koyun ortasına tereyağı koyun. İçine yumurtaları kırıp tuzu ekleyin. İsteğe göre hamurun biraz ktır olması için 1 tatlı kaşığı yoğurt koyabilirsiniz. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru unlayıp yuvarlak şekilde açın. Bir parçasını kapak yapmak için ayırın. Önceden tereyağıyla yağlanan tencerenin zeminine bademleri yerleştirin. Açtığınız hamuru katlayarak tencereye açın ve güzelce yerleştirin. Dinlendirilen pilavın içine didilmiş tavuğu, karabiberi ve isteğe göre baharatları koyun. İyice karıştırın ve hamurla kapladığınız tencereye boşaltın. Bir parça ayırdığımız hamuru da açarak tencerenin üstünü kapatın. 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Servis tabağına ters çevirin.