PERDE PİLAVI

1 Adet hamuru için yumurta
2 Su Bardağı pirinç
3 Çorba Kaşığı fındık
2 Çorba Kaşığı kuş üzümü
1 Çorba Kaşığı sıvıyağ
3 Çorba Kaşığı badem
1 Yemek Kaşığı Sana
3 Yemek Kaşığı hamuru açmak için Sana
3 Su Bardağı su
2 Çorba Kaşığı ceviz
0,5 Su Bardağı hamuru için su

Yıkayıp suyu süzülmüş pirinci margarin ile kavurun.üzerine suyu tuzu ve tarçını ekleyip pirinç suyunu çekene kadar orta ateşte pişirin.pilavı ateşten alın.badem ceviz ve fındıkları sıvıyağ ile hafifçe pembeleştirin.pilava ekleyip 10 dakika demlenmeye bırakın.bu arada hamuru hazırlayın.bunun için yumurta ve suyu çırpın.tuz ve aldığı kadar un ekleyip kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edin.hamuru unlanmış zeminde incecik açın.geniş ve yuvarlak tabanlı bir fırın kabını margarinle yağlayıp un serpin.üzeri için ayırdığınız bademi bu kaba dizin. Açtığınız yufkayı kaba serpin. Pilavı karıştırıp yufkanın içne boşaltın.yufkanın kenarlarını pilavın üzerine kapatın. Yufkanın üzerini de alüminyum folyo ile kaplayın.önceden ısıtılmış 220 derce fırında ve fırının alt rafında yufkanın üzeri kızarana dek pişirin. Ters çevirip dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:81670 • adı:Perde Pilavı • gönderen:Tazegül • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:11