



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

Ayten Sapmaz

- 4 Su Bardağı Piring
- 2 Adet Kuru Soğan
- 2 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 5 Adet Küp Şeker
- 100 Gr. Badem
- 50 Gr. Dolmalık Fıstık
- 50 Gr. Kuş Üzümlü
- 50 Gr. Tereyağı
- 1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ
- 2 Su Bardağı Tavuk Suyu
- 4 Su Bardağı Su
- 1 Adet Yumurta
- 2 Su Bardağı Un
- 1 Adet Tavuk Göğsü

Bu yemek için tavuk suyuna ihtiyacımız olacak. Hazırda tavuk suyumuz varsa ondan kullanalım, yoksa el büyüklüğünde tavuğu haşlayıp, suyunu bu yemekte kullanmak üzere ayıralım.

Piringleri ıslatalım, yarım saat suda bekletip süzelim. Kuru soğanı küp küp doğrayalım. Büyük bir tencereye tereyağını ve sıvıyağı koyalım. Soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar kavuralım. Pirinci katalım ve kavurmaya devam edelim. Kuş üzümünü, dolmalık fıstığı, kuru naneyi, tarçını, karabiberi, şekeri, tuzu ve bademlerin yarısını ekleyelim, kavurma işlemini sürdürüelim. Ardından su ve tavuk suyu ekleyip demleninceye kadar orta ateşte pişirelim.

Perde pilavının hamuru için ise tereyağını, unu, yumurtayı, 1 çay kaşığı tuzu ve yarım çay bardağı suyu bir kaba koyalım. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edinceye kadar yoğuralım. Elde ettiğimiz hamuru, oklavayla yarım santim kalınlığında açalım.

Ardından fırına dayanıklı çukur bir kabı yağlayalım. Kalan bademleri dizelim. Bademlerin üzerine hamuru serelim. İçine pilavı dökeli ve hamuru kapatılır. 180 derece fırında 25 dakika hamur kızarana kadar pişirelim.



