PERDE PİLAVI

125 gr sana
5 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı kuş üzümü
100gr dolmalık fıstık
300gr badem
4 adet tavuk göğsü
1kg pirinç
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
aldığı kadar un
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Perde pilavının yapımına ilk olarak tavuk butlarının haşlanması ile başladım. Tavukları haşladıktan sonra tavuk suyu ile pilavın yapımına başladım.
Margarini pilav tenceresinde eritin ve yıkayıp suyunu iyice süzdüğünün pirinçleri yağda 3-4 dakika kadar kavurun. Haşladığımız tavukların suyundan 2 kasesini pirinçlerin üzerine ekleyin, yarım yemek kaşığı da tuz ekleyerek kapağını kapatın. Pilav tam olarak pişmeden, hala diriyken ocaktan alın. Didiklediğiniz tavukları, kuş üzümünü ve karabiberi pilav ile iyice harmanlayın.
Hamurun yapımı: yumurta ,yoğurt,sana,kabartma tozu un ve tuzu karıştırarak hamurunuzu yoğurun. Hamuru biri küçük biri büyük iki parçaya ayırın. Büyük olanı 3 mm kalınlığında açıp kabın tabanına, kenarları da kapatacak şekilde güzelce yerleştirin.İçine pilavı boşaltın. Hamurun küçük parçasını da aynı şekilde açıp pilavın üzerine kapatın.
200 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Ters çevirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:87221 • adı:Perde Pilavı • gönderen:banuçiçek • indirme tarihi:04.05.2024 - 15:10