



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAVI

2 yufka
1 tavuk göğüs eti
3 su bardağı pirinç
1 kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı Kuş üzümü
2 çorba kaşığı çiğ badem kabuğu soyulmuş
Sıvı yağ, tuz
Tavuk suyu

Öncelikle tavuk etinin üzerine su dökün ve pişinceye kadar haşlayın. Daha sonra tavuk etlerini içinden alıp küçük parçalara ayırın. Suyunu da pilav pişerken kullanmak için süzüp bekletin. Pilavı yapmak için yine aynı tencerede tereyağını eritip üzerine doğranmış soğanları ve dolma fıstıklarını ekleyip kavurun. Üzerine pirinçleri ve kuş üzümünü de ekleyip karıştırın. Tavuk suyunu da içine döküp pilavı 15 dakika kadar pişirip ocaktan alın. Fırın kabına çiğ bademleri dizip üzerine yufkaları yerleştirin. Az pişmiş pilavı da içine boşaltıp yerleştirin. Kenarlardan sarkan yufkayı da üzerine kapatıp pilav görünmeyecek şekilde sıkıca bastırın ve yağ sürün. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin.