



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PERDE PİLAV

1 ay bardađı yođurt  
1 paket margarin  
1 ay bardađı tavuk suyu  
3 tane yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
aldığı kadar un  
150 gr badem  
1 ay kaşığı tarçın  
1 kg pirinç  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
am fıstığı kuş üzümü

Tavuk iyi haşlanır ve suyuna pilav pişirilir. Ayrıca bir kaptaki kabukları soyulmuş badem ve am fıstığı hafif yağda pembeleştirilir. soğutulmuş pilava 1 avuç badem, am fıstığı, kuş üzümü, karabiber ve tarçın konup karıştırılır. un yoğurt, yumurta, tavuk suyu yoğrularak yumuşak bir hamur haline getirilir. İki bezeye ayrılır, üste konulacak beze daha küçük olur. Kubbe şeklindeki bakırdan imal edilmiş özel perde pilav tenceresinin içine bolca sana yağ sürülür, bademler istenilen şekiller verilerek üzerine dizilir.hamur açılarak tencere içine dikkatlice yayılır. İçine bir sıra pilav bir sıra parçalanmış tavuk dizilir. İşlem pilav bitene kadar devam eder .en üstte kalan hamur açılarak kapak olarak kapatılır ve kenarları sıkıştırılır tencerenin kapağı 200 derecede fırında kızarana kadar pişirilir.