



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (SİİRT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

İç malzemeler:

1,5 kilo tavuk

750 gr pirinç

150 gr badem içi

250 gr tavuk ciğeri

Tarçın

Tereyağı

Karabiber

Tuz

Dış malzemeler:

6 yumurta

100 gr margarin

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 kahve fincanı tavuk suyu

Alabildiğince un

Tuz

Bir kaba yumurta kırılır. Eritilmeden margarin, tuz, zeytinyağı ve bir kahve fincanı tavuk suyu eklenip karıştırılır. Bu karışıma yavaş yavaş un ilave edilir. Hamur kıvamı tutunca, biri büyük biri küçük iki bezeye ayrılır. Bezeler on dakika dinlendirilir. Perde pilavının yapılacağı tencere katı yağ ile iyice yağlanır. Tencerenin dibine badem dizilir. Büyük beze oklava ile 1 cm kalınlığında açılır. Yağlanan tencereye kenarını kapatacak ve dışarı sarkacak şekilde döşenir. İç pilavın yapılışı: Tavuklar haşlanır, kemiklerinden ayrılıp tava ve ızgarada kızartılır. Pirinç tuzlu suda 20 dakika ıslatılır. Bademler haşlanıp kabukları soyulur. Ciğerler kuşbaşı doğranıp haşlanır. Pirinç rengi değişmeyecek şekilde yağda kavrulur. İç pilav gibi pişirilir. Kaynarken içine bademler eklenir. Pilav pişmeye yakın içine ciğer ilave edilir. Pilav demlendikten sonra ise üzerine karabiber ve tarçın ekilir. Hamur döşenmiş tencereye, pilav ve haşlanmış tavuk kat kat dizilir. En üste de daha önce ayırdığımız küçük hamur bezesi oklava ile açılarak kapak şeklinde örtülür. Hava almaması sağlanır. Hamurun üstü yağlanır. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra ters çevrilerek servis yapılır.



