



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (SİİRT)

2 su bardağı pirinç
1 piliç veya keklık (haşlanmış)
2,5 çorba kaşığı margarin veya tereyağı
1 çorba kaşığı çam fıstığı, 2 çorba kaşığı üzüm
2 çorba kaşığı badem (kabuğu haşlanarak çıkarılmış)
3,5 su bardağı piliç suyu, tuz ve karabiber

Hamuru için:

1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
2 yumurta, 1,5 çay kaşığı tuz, 2,5 su bardağı un

Pirinç ayıklanıp yıkanır, ılık tuzlu suda yarım saat bırakılır.

Badem ve fıstık, yağda pembeleştirilip alınır.

Aynı yağda süzölmüş pirinç birkaç kere çevrilir. Sıcak piliç suyu konup pişirilir (önce harlı, sonra orta, en son hafif ateşte).

20 dakika kapak açılmadan demlenir. Sonra pirinçler ezilmeden karıştırılır.

Kavrulmuş fıstık, badem ve kuş üzümü, küçük parçalara ayrılmış piliç eti, tuz, karabiber, pilava ilave edilir.

Hamuru için, 1 küçük paket margarin ile 2 yumurta ve tuz ezilir; 2,5 bardak un ile yoğrulur. Merdane ile 2- 3 mm. kalınlıkta açılıp yağlanmış, yuvarlak dipli bir tencereye yerleştirilir. (Kenarlarından hamur sarkmalıdır.)

Hazırlanan iç pilav hamurun üzerine boşaltılıp kaşık ile bastırılarak sıkıştırılır. (Pilav sıcak olmalıdır.)

Sarkan hamurlar üzerine kapatılır. Orta hararetili fırında, kızartılıp servis tabağına ters çevrilir.

