



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (SIİRT)

<https://www.sabah.com.tr>

Kemiksiz tavuk Budu 4 Adet (zar doğranmış)
Dolmalık Fıstık 1 Yemek Kaşığı
Badem içi 1 Çay Bardağı (Ayıklanmış kabuksuz)
Tarçın 2 Çay Kaşığı
Tuz 1 Çay Kaşığı
Karabiber 1 Çay kaşığı
Pirinç Baldo 1,5 Su Bardağı
Kuru Üzüm 1 Çay Bardağı (Besni Üzümü)
Tereyağı 3 Yemek Kaşığı
Hamuru için:
Un 1 Su Bardağı
Su Yeteri Kadar
Tuz Yeteri kadar
Yumurta 1 Adet
Üzeri için:
Yumurta 2 Yumurtanın Sarısı

Pirinç ılık suda 15 dakika ıslanır ve yıkanır. Derin bir tencereye tereyağı ilave edilerek fıstıklar kavrulur ve pirinçler eklenir. Bu esnada tarçın, tuz, karabiber eklenir. Aynı bir tavada badem ve tavuklar tereyağında kavrulur ve pilavın içine ilave edilir. Pilavın suyu eklenir ve aynı anda üzümler ilave edilir. Üzeri kapalı kısık ateşte 15 dakika daha suyu çekene kadar bekletilir. Bu işlemin ardından kenara alınır 5 dakika sonra karıştırılır ve dinlenmeye alınır. Hamur için tüm malzemeler eklenerek su ilavesi ile kulak memesi kıvamında hamur yapılır. Hamur açılıp hazırlanacak olan kalıba yayılır. Kalıbı önceden yağlanır. Hamur eklenen kalıbın içine pilav yerleştirilir ve üzeri kapatılır. Hamurla birlikte ürün ters çevrilir ve üzerine yumurta sürülüp badem ile süslenir. Üzeri iyice pembeleşinceye kadar 180 dereceye ulaşmış bir fırında 15 dakika pişirilir. Gerekirse süre uzayabilir. Tüm servis ederek masada dilimlenmesi çok daha güzel olur.

Not: İstenirse aynı işlem ile küçük kalıplarda porsiyonluk da hazırlanabilir, iç badem yoksa kabuklu bademler 5 dakika sıcak suda bekleterek kabuklarından kolayca ayrılabilir.



