PERDE PİLAVI (SİİRT)

2 kase tavuk suyu
1 kase pirinç
2 adet tavuk budu
2 yemek kaşığı margarin
Karabiber
Tuz
Kuş üzümü
4 yemek kaşığı yoğurt
100 gram tereyağı
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Tuz
Aldığı kadar un

İlk olarak tavuk butlarını haşlayın.
Haşladıktan sonra tavuk suyu ile pilavın yapımına başlayın. Tereyağını pilav tenceresinde eritin ve yıkayıp suyunu iyice süzdüğünüz pirinçleri yağda 3-4 dakika kadar kavurun. Haşladığınız tavukların suyundan 2 kasesini pirinçlerin üzerine ekleyin, yarım yemek kaşığı da tuz ekleyerek kapağını kapatın. Pilav tam olarak pişmeden, hala diriyken ocaktan alın. Didiklediğiniz tavukları, kuş üzümünü ve karabiberi pilav ile iyice harmanlayın.
Tüm malzemeleri karıştırarak hamurunuzu yoğurun. Hamuru biri küçük biri büyük, iki parçaya ayırın. Büyük olanı 3 milimetre kalınlığında açıp kabın tabanına, kenarları da kapatacak şekilde güzelce yerleştirin. İçine pilavı boşaltın. Hamurun küçük parçasını da aynı şekilde açıp pilavın üzerine kapatın. 200 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Ters çevirip servis yapın. Pilavın görünüşünü güzelleştirmek için hamuru sermeden önce kabın tabanına badem sıralayabilirsiniz.