# PERDE PİLAVI (SİİRT)

1,5 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet tavuk budu
1 adet tavuk göğsü
2 su bardağı sıcak tavuk suyu
3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı toz kırmızı biber
Yarım çay kaşığı karabiber
Çeyrek çay kaşığı yenibahar
Hamuru için:
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
Kalıpları yağlamak için:
100 gram tereyağı
100 gram kabuksuz badem

Tavuk but ve tavuk göğüs etini 3 su bardağı kadar suda haşlayın.
Suyun 2 bardağını pilav için kullanacaksınız, artanını başka yemekler için ayırabilirsiniz.
Haşladığınız tavukların kemik ve derilerini ayırın, etlerini bir çatal yardımıyla lif lif ayırın.
Kuş üzümlerini ılık suya koyun.
Pirinçleri bol suyla nişastası iyice akana kadar yıkayıp bir süzgece alın.
Pilav tenceresinde tereyağını eritin.
Dolmalık fıstıkların yarısını bu yağda kavurun.
Pirinçleri ekleyip kısık ateşte şeffaflaşana kadar kavurun.
Kalan fıstıkları tuz ve baharatlarla birlikte tencereye ekleyip karıştırın.
Sıcak tavuk suyunu ve kuş üzümlerini de ekleyip pilavınızı suyunu çekene kadar pişirin.
Perde pilavının dış katmanı için yumurta, yoğurt, zeytinyağı ve tuzu çırpma kabında karıştırın.
Azar azar un ekleyip toparlanana kadar karıştırın ve ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurun.
Kullanacağınız porsiyonluk ısıya dayanıklı kapları ya da kek kalıbını tereyağıyla bolca yağlayın.
Kenarlarına ortadan iyiye ayırdığınız beyazlatılmış bademleri bastırarak yerleştirin.
Kap sayısına göre hamurunuzu bezelere ayırıp orta kalınlıkta açın.
Yufkaları kenarları dışarı sarkacak şekilde kapların içine yayın.
Pilava tavuk etlerini ekleyip hepsini yeniden karıştırın ve kalıplara bölüştürün.
Kenarlardan sarkan yufkalarla pilavın üzerini kapatın ve yufkaların üzerine yeniden tereyağı sürün.
Fırını 190 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
Kalıpları fırına verip 30 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkarınca tabaklara ters çevirip çıkarın ve soğutmadan servis edin.

© lezzetler.com tarif no:145737 • adı:Perde Pilavı (Siirt) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:22