



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (SİİRT)

<https://acunn.com>

1,5 su bardağı baldo pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı sıcak tavuk suyu
1 adet haşlanmış tavuk budu
1 adet haşlanmış tavukgöğsü
3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1/2 çay kaşığı karabiber
1/4 çay kaşığı yenibahar
Kalıpları yağlamak için:
100 gram tereyağı
100 gram kabuksuz badem
Hamuru için:
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
2,5 su bardağı un

Haşlanmış tavuk but ve göğüs etlerinin derilerini ayıklayın. Kemikli kısımlarını ayıkladığınız tavuk etlerini uzun ince parçalar halinde didin.

Kuş üzümlerini ılık suda bekletin. Pirinçleri berrak bir su salana kadar bol suda yıkayın, fazla suyunu süzdürün.

Tereyağını geniş tabanlı bir pilav tenceresinde eritin. Dolmalık fıstıkların yarısını katıp kısık ateşte kavurun.

Pirinçleri ilave edip kısık ateşte şeffaf bir görünüm alana kadar kavurun. Kalan dolmalık fıstıklar, tuz, toz kırmızıbiber, karabiber, yeni baharı katıp karıştırın.

Sıcak tavuk suyu ve bol suda yıkayıp suyunu süzdürdüğünüz kuş üzümlerini ekleyin. Kapağı kapalı tencerede, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Demlenmeye bırakın.

Pilavı kaplayacak hamuru hazırlamak için; yumurta, yoğurt, zeytinyağı ve tuzu geniş bir karıştırma kabına alın.

Azar azar un ekleyip tüm malzemeyi toparlanana kadar karıştırın. Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur hazırlayana kadar yoğurun.

Kullanacağınız ısıya dayanıklı porsiyonluk kapları tereyağıyla bolca yağlayın. Kenar kısımlarına ortadan ikiye ayırdığınız kabuksuz bademleri bastırarak yerleştirin.

Hazırladığınız yumurtalı hamuru dört eşit parçaya böldükten sonra oklava yardımıyla fazla kalın olmayacak şekilde açın. Hamurları kenar kısımları dışarı sarkacak şekilde kalıpların içine oturtun. Bademlerin düşmemesine dikkat edin.

Demlenen pilava didilmiş tavuk etlerini katıp alttan üste doğru karıştırın. Pilavı kalıplara paylaştırıp üzerlerini düzeltin. Kenara sarkan hamur parçalarıyla kapatıp tereyağı sürün.

Hazırladığınız perde pilavlarını önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30 dakika kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra dikkatli bir şekilde ters çevirip sıcak olarak servis edin.

Not: Perde pilavı için özel bir tencere vardır. Fes biçiminde bakır tencerede pişirilen perde pilavı, borcamda, ısıya dayanıklı cam bir kapta, bir döküm tencerede yapılabilir. Kek kalıbında perde pilavı tarifi için büyük boy yuvarlak kek kalıbı kullanılır. Perde pilavı tarifi için hazır yufka veya milföy hamuru kullanabilirsiniz. Burada dikkat edilmesi gereken nokta, yufkanın delinmemesine özen göstermek gerekir. Perde pilavını tarifteki gibi tavuk dışında et, ciğer, köfte, patlıcan gibi farklı türlerde yapabilirsiniz. Perde pilavı tarifi kolay bir şekilde yapılabilmesine rağmen bazen pişme problemleri yaşanabilir. Bu durum kullanılan fırın ve pişirme kabının niteliğine göre farklı tedbirleri gerektirir. Bütünüyle kapalı bir kap kullanıldığında alt üst edilmek suretiyle fırında dengeli olarak pişmesi temin edilebilir. Porsiyonluk yapıldığında üst tarafın aşırı pişip alt tarafın çiğ kalmasını önlemek üzere fırına bir kasede su koyma usulü de kullanılabilir.



© lezzetler.com tarif no:152733 • adl:Perde Pilavı (Siirt) • gönderen:fahri amca • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:57