



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (SİİRT)

3 su bardağı pilavlık Osmancık pirinç
1 adet orta irilikte bütün tavuk
1 adet orta irilikte kuru soğan
1 su bardağı badem içi
2 yemek kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı dolusu tavuk suyu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 adet küp şeker
Yeteri kadar tuz
Perde Pilavı Hamuru İçin:
3 su bardağı dolusu elenmiş un
4 çorba kaşığı margarin
3 adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı su
Yeteri kadar tuz

Öncelikle tavuk butlarını haşlayın. Üzerini geçecek kadar su ekleyerek haşlanan tavuklar soğuduktan sonra didikleyin. Suyunu süzüp kenara koyun.

Pilavı hazırlayın tencereye yağı koyun bademleri koyup biraz kavurun. Yıkamış ve süzölmüş pirinçleri ekleyin. 4-5 dk kavurun. Suyunu ilave edin kuş üzümünü ve tuzunu ekleyin. Orta ateşte suyunu çekene kadar pişirin pilav hafif diri kalacak şekilde ayarlayın.

Pilav pişerken hamurun malzemelerini karıştırın. Unu azar azar ilave edin ele yapışmayan yumuşak bir hamur olacak, iyice yoğurun kenara alın, dinlensin.

Kek kalıbını yağlayın. Her yerini margarinle her dilimine badem dizin. Pilav piştikten sonra kapağını açın tavukları ekleyin, karabiberini koyun ve karıştırın, soğusun.

Tezgaha un serpin hamuru önce merdaneyle sonra oklavayla açın çok kalın bir hamur olmasın çok da ince olmasın. Büyük bir şekilde açın kek kalıbına hava boşluğu kalmayacak şekilde yerleştirin. Kenara hamurlar sarksın kek kalıbının orta delik kısmını elinizle açın.

Pilavın hepsini kalıba koyun ve düzeltin. Kenardaki hamurları pilavın üzerine gelecek şekilde kapatın. Hamurun fazlalığını bıçak yardımıyla kesin.

Daha sonra 200 derecelik fırına koyun, pilavı kızarana kadar pişirin. Fırından çıkınca ters çevirin servis tabağına alın yapışma olmuyor. Dilimleyerek servis yapın.



