



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (SİİRT)

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

1 kase baldo pirinç
2 yemek kaşığı margarin
2 kase tavuk suyu
2 adet tavuk budu
Kuş üzümü
Karabiber
Tuz
Hamuru için:
2 adet yumurta
4 yemek kaşığı Birşah tam kıvamında yoğurt
100 gr. margarin
1 paket kabartma tozu
Tuz
Aldığı kadar un

İlk olarak tavukları haşlıyoruz. Sonrasında tavuk suyuyla pilav yapıyoruz. Margarini pilav tenceresinde eritip yıkayıp suyunu iyice süzdüğümüz pirinçleri yağda üç-dört dakika kadar kavuruyoruz. Haşladığımız tavukların suyundan iki kasesini pirinçlerin üzerine ekliyoruz, yarım yemek kaşığı da tuz ilave ederek kapağını kapatıyoruz. Pilav tam olarak pişmeden, hâlâ diriyken ocaktan alıyoruz. Didiklediğimiz tavukları, kuş üzümünü ve karabiberi pilav ile harmanlıyoruz. Hamur için tüm malzemeleri karıştırıyoruz. Hamuru biri küçük, biri büyük iki parçaya ayırıyoruz. Büyük olanı 3 mm. kalınlığında açıp kabin tabanına, kenarları da kapatacak şekilde yerleştiriyoruz. İçine pilavı boşaltıyoruz. Hamurun küçük parçasını da aynı şekilde açıp pilavın üzerine kapatıyoruz. 200 derece ısıtılmış fırında perde pilavını kızarana kadar pişirin. Ters çevirip servis yapın.

