



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI (SIİRT)

2,5 su bardağı pirinç
3 adet tavuk budu
2 adet defne yaprağı
1 su bardağı çiğ badem
3 yemek kaşığı kuş üzümü
20 gram dolmalık fıstık
4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
2,5 su bardağı tavuk suyu
Hamuru için:
2 adet yumurta
4 yemek kaşığı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Tavuk butlarını 3 su bardağı su, defne yaprağı ve 1 çay kaşığı tuz ile haşlayın. Suyunu süzüp daha sonra kullanmak üzere kenara ayırın. Tavuk etini kemiklerinden ayırın. Bademleri bir kaseye alıp üzerine sıcak su koyun, soğuduktan sonra suyunu süzüp kabuklarını soyun. Yaklaşık 20 bademi hamuru süslemek için ayırın. Pirinci iyice yıkayıp ılık su ile ıslatın ve soğuyana dek bekletin. Kuş üzümünün üzerine sıcak su ekleyin. 10 dakika dinlendirip suyunu süzdürün.

2 yemek kaşığı tereyağı ve zeytinyağını tencereye alın. Üzerine badem ve dolmalık fıstık ekleyip kavurun. Pirinç ve iki buçuk su bardağı tavuk suyu ilave edip pişmeye bırakın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp, kuşüzümü, tuz ve karabiber ekleyin. Suyunu çekene dek pişmeye bırakın. Ocaktan alıp 10 dakika dinlendirdikten sonra çatalla havalandırın. Didiklediğiniz tavukları üzerine ekleyip karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın.

Hamur için tüm hamur malzemesini yaklaşık 10 dakika yoğurup, streç filmle kaplayın ve mutfağın sıcak bir bölgesinde 20 dakika dinlendirin. Daha sonra unladığınız tezgaha alın. (2/3)'ünü ayırıp, kalan hamuru merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında açın.

Perde pilavı tenceresini veya kelepçeli büyük bir kek kalıbını kalan 2 yemek kaşığı tereyağı ile yağlayın.

Süslemek için ayırdığınız bademleri dilediğiniz şekilde dizin.

Hamuru yuvarlak kek kalıbına, bademlerin üzerine ve kalıbın kenarlarından sarkacak şekilde yerleştirin.

Soğuyan pilavı hamurun üzerine koyun. Kalan hamur parçasını da merdane ile açarak pilavın üzerine kapatın.

Sarkan kısımları üzerine kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek, yaklaşık 40 dakika pişirin. 10 dakika dinlendirdikten sonra dikkatlice ters çevirerek çıkarın.