PERDE PİLAVI (SİİRT)

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Harcı için:
250 g pirinç
2 çay kaşığı tuz
30 g kuş üzümü
30 ml zeytinyağı
60 g tereyağı veya sadeyağ
30 g dolmalık fıstık
40 g badem, soyulmuş
1 adet orta boy soğan, küp şeklinde doğranmış
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
300 ml tavuk suyu, kaynar
¼ demet dereotu, ince kıyılmış
350 g tavuk göğüs eti, kemikli ve derili şekilde haşlanmış ve eti didiklenmiş
Hamuru için:
220 g un
2 adet yumurta
60 ml zeytinyağı
50 g tereyağı veya sadeyağ, eritilmiş
60 g yoğurt
1 çay kaşığı tuz
50 g badem, soyulmuş

Un, yumurta, yağ, yoğurt ve tuzu yoğurarak parlak, esnek bir hamur elde edin.
Hamuru, üzerini nemli bir bezle kapatarak yaklaşık yarım saat buzdolabında bekletin.
Pirinci birkaç su yıkayın. Üzerini kapayacak kadar suya 1 çay kaşığı tuz atarak oda sıcaklığında 15 dakika bekletin.
Kuş üzümlerini ayrı bir kapta üzerini kaplayacak kadar sıcak suya koyun ve şişene kadar bekletin.
Pilav tenceresine yağları ekleyip dolmalık fıstık ve bademleri atın. Altın sarısı renk alıncaya kadar kavurup soğanları ekleyin.
Kavrulan malzemelerin üzerine süzülmüş pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinç kavrulurken yenibahar, tarçın, 1 çay kaşığı tuz, karabiber, kuş üzümü ilâve edin.
Malzemelerin üzerine sıcak tavuk suyunu gezdirin. Pirinç suyunu çekene kadar kısık ateşte kapağı kapalı halde 10 dakika pişirin.
12-14 santim çapında, 19 santim yüksekliğinde bakır perdeli pilav kalıbının içini oda sıcaklığındaki tereyağıyla bolca yağlayın. 5 dakika buzdolabında yağın donmasını sağlayın. Sonra donan yağa bademleri yapıştırarak eşit bir şekilde dizin.
Hazırlanan hamuru bir merdane yardımıyla pilav kabını kaplayacak büyüklükte açın. Açılan hamuru dizilen bademlerin üzerine yerleştirin.
Pilav demlendikten sonra içerisine dereotunu ekleyip karıştırın.
Hazırlanan pilavı hamurun üzerine bir kat pilav bir kat tavuk eti şeklinde dizerek doldurun.
Kenarlardaki hamuru pilavın üzerini örtecek şekilde kapatın. 200°C'de yaklaşık 20-25 dakika fırınlayın.
Pişen pilavı servis tabağına ters çevirerek yerleştirin. Dilimleyerek sıcak servis edin.

Not: Siirt perde pilavı, düğünlerde yapılır. Kalıp gibi olan özel perde pilavı tenceresinde pişer, kalıbın içine hamur döşenir ve pilav içine doldurulur, nar gibi kızaran perdeli pilav siniye ters yüz edilir. Pilavın perdesi, yani hamuru yeni geline kestirilir. Burada yeni geline pek çok mesaj verilir. Hamur evi temsil eder, evin hem koruyucu zırhıdır, hem de sır perdesidir. Hanede olan hanede kalır. Mahremiyet bir evin en önemli unsurudur. Pirinç, bolluk, bereket ve zenginliği temsil eder. Kullanılan keklik, horoz veya tavuk genelde damadı veya çocukları, bademler oğlan çocukları, dolmalık fıstık kız çocukları, dolmalık üzüm, tatlılık, mutluluk ve sıhhati simgeler. Baharatlar, tatlısıyla acısıyla hayatın tadı tuzudur. Ama asıl önemli olan mesaj karabiberdir. Karabiber kaynanadır. Evliliğin her anında varlığı hissedilir. Dozunu ayarlamak önemlidir, fazla olursa tat kaçırır, kararında olursa tadına doyulmaz.

© lezzetler.com tarif no:172720 • adı:Perde Pilavı (Siirt) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 19:48