



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PERDE PİLAVI

MasterChef

Hamur İçin:

2 su bardağı un

100 gram tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı sirke

1 yumurta

İç Pilav İçin:

2 su bardağı pirinç

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

2,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu

1 adet kuru soğan (ince doğranmış)

1/2 çay bardağı dolmalık fıstık

1/2 çay bardağı kuş üzümü

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı yenibahar

1/2 çay kaşığı karabiber

1/2 çay kaşığı tuz

1/2 su bardağı haşlanmış badem (kabukları soyulmuş)

1/2 su bardağı haşlanmış tavuk eti (didiklenmiş)

Üzeri İçin:

2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Pirinç yıkayıp süzün ve ılık suda 30 dakika bekletin. Ardından tekrar yıkayıp süzün.

Bir tencerede tereyağı ve sıvı yağı ısıtın. Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

Dolmalık fıstıkları ekleyip biraz kavurduktan sonra kuş üzümünü, pirinç ve baharatları (tarçın, yenibahar, karabiber, tuz, toz şeker) ekleyin.

Pirinçler şeffaflaşana kadar kavurun.

Tavuk suyunu ekleyin ve pilavı kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp kapağını kapatın ve demlenmeye bırakın.

Pilav demlendikten sonra haşlanmış tavuk etini ve bademleri ekleyip karıştırın.

Unu geniş bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açarak tereyağı, yoğurt, sıvı yağ, tuz, sirke ve yumurtayı ekleyin.

Tüm malzemeleri karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Gerekirse biraz daha un ekleyebilirsiniz.

Hamuru streç filme sararak 15-20 dakika dinlendirin.

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın.

Hamurun 3/4'ünü alın ve merdane yardımıyla yaklaşık 1 cm kalınlığında açın.

Pilavı yapacağınız kabı (tercihen orta boy bir kek kalıbı veya yuvarlak bir fırın kabı) tereyağı ile güzelce yağlayın.

Hamuru dikkatlice kaba yerleştirip kenarlarını dışa sarkıtın.

Hazırladığınız iç pilavı hamurun içine yerleştirin ve üzerini düzeltin.

Kalan hamuru da açarak pilavın üzerine kapatın ve kenarlarını sıkıca bastırarak kapatın.

Üzerine eritilmiş tereyağını sürün.

Önceden ısıtılmış fırında 180°C'de altın rengini alana kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Piştikten sonra fırından çıkarın ve 10-15 dakika dinlendirin.

Ardından kalıbı ters çevirerek perde pilavını servis tabağına alın ve dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:179737 • adı:Perde Pilavı • gönderen:dolu • indirme tarihi:07.04.2025 - 17:35