



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PERDE PİLÂVI (SİİRT)

Yasemin Dikmetaş

2 su bardağı pirinç  
250 gr. kuşbaşı et  
2,5 su bardağı tavuk suyu veya su  
3/4 çay bardağı sıvıyağ  
1/2 adet tavuk göğsü  
1 adet soğan  
2 çorba kaşığı antepfıstığı  
1 çay bardağı badem  
1 çay kaşığı karabiber  
Yenibahar  
Tarçın  
1 çorba kaşığı kuş üzümü  
1/4 limon suyu (tavuk için)  
Tuz  
Hamuru için:  
1 adet yumurta  
2 çorba kaşığı yoğurt  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
Aldığı kadar un  
Tuz

Pirinç, ılık tuzlu ve limonlu suda 25 - 30 dakika bekletilir. Tavuk göğsü tencereye alınıp üzerini hafifçe aşacak kadar sıcak su, tuz ve limon eklenerek yumuşayana kadar haşlanır. Et kemiklerinden ayrılır. Kuşbaşı iriliğinde doğranıp bekletilir. Bir tencereye kuşbaşı etler alınıp, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Etlerin üzerini 3 parmak aşacak kadar sıcak su ve tuz eklenerek yumuşayana kadar haşlanır. Delikli kepçe ile tencereden alınıp bekletilir.

Bademler ve antepfıstıkları sıcak suda 5-6 dakika bekletilip kabukları soyulur.

Tavaya 2 çorba kaşığı sıvıyağ alınıp bademler ve Antep fıstıkları eklenerek hafifçe pembeleşene kadar kavrulur. Delikli kepçe ile alınır.

Bir tencereye sıvıyağ alınıp küp doğranmış soğan eklenerek pembeleşene kadar kavrulur. Pirinç, nişastası gidene kadar, birkaç su yıkanıp suyu süzülerek eklenip şeffaflaşana kadar kavrulur. Bademlerin 6 tanesi ayrılarak kalanı eklenir. Antep fıstıkları, kuş üzümü, tavuk eti, tavuk suyu ve baharatlar eklenip tuzu ayarlanarak ağır ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirilir.

**HAMURUN HAZIRLANMASI:**

Bir kaba; yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve tuz eklenip karıştırılır. Un azar azar eklenerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur, hamurun üzerine nemli bir bez örtülerek 10 - 15 dakika dinlendirilir. Hamur unlanmış bir zeminde 0,1 mm. kalınlığında açılır. Yuvarlak tabanlı bir fırın kabının içi margarinle yağlanıp un serpilir. Ayrılan bademler fırın kabına istenilen şekilde dizilerek, yufka kaba yerleştirilip kenarları fırın kabının dışına sarkıtılır.

İliyan pilâvın yarısı kaba koyularak, üzerine haşlanmış etler yayılır. Üzerine kalan pilâv boşaltılıp yayılır. Yufkanın dışarı sarkan kısımları bıçakla kesilip çıkarılarak yeniden yoğrulur. Hamur unlanmış bir zeminde, fırın kabının çapında 0,1 mm. kalınlığında açılarak pilâvın üzerine kapatılır. Alttaki ve üstteki hamur kenarları yapıştırılır. Önceden ısıtılmış 200° C. ısıtılı fırında hamur kızarana kadar pişirilir. 10 -15 dakika demlendirilerek servis tabağına ters çevrilip fırın kabından çıkarılır ve dilimlenerek servis yapılır.

Not: Arzu ederseniz perde pilâvınızı tek kişilik güveç kaplarında da yapabilirsiniz.