# PERDELİ PİLAV

3 su bardağı pirinç
bir hindi budu ya da üç tavuk budu
1/2su bardağı badem (kavrulmamış)
250 gr tereyağı ya da margarin
1 tatlı kaşığı karabiber
isteyen 1 çorba kaşığı kuş üzümü ve 1 çorba kaşığı çam fıstığı ilave edebilir
HAMURU İÇİN:
3 yumurta
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı yoğurt
1çorba kaşığı silme tuz
2çorba kaşığı su
kulak memesi kıvamından az katıca bir hamur olacak kadar un

Tavuk ya da hindi butları haşlanır, pilav pişirmek için suyu bir tencereye alınır. Butlar kemiklerinden ayrılır, parçalanır ve 2 çorba kaşığı tereyağı ya da margarinde kızartılır. Tavaya alındığında tuzla va az bir miktar köri ve karabiberle tatlandırılır,tuz ilave edilir beklemeye alınır. Bu arada pilav pişirilir demlenmeye bırakılmadan karabiber ilave edilir arzuya göre. Soğumaya bırakılır pilav ve tavuk. Bu arada kavrulmamış bademler haşlanır ve kabukları ayıklanıp ikiye bölünür, bir kenara alınır. Hamuru için önce yumurtalar derin bir kaseye konur çırpılır tuz ilave edilir. Daha sonra yoğurt, sıvıyağ ve su ilave edilir iyice birbirlerine karışmaları sağlanır. En son olarak kıvama gelinceye kadar un ilave edilir ve hamur dinlenmeye bırakılır. Üzerine nemli bir bez örterek 30 dakika dinlendirilir. Çukur büyük bir borcam alınarak(bakır bir çukur kap daha uygun olur aslı bakır çukur tencerede pişer)her tarafı iyice tereyağı ile kalın bir tabaka olacak şekilde yağlanır, bademlerin bir kısmı kabın içine yağa yapıştırılır. Hamur kabın şekline göre kenarlarından az bir miktar dışarı taşacak şekilde açılır ve kaba yerleştirilir. Fırın 180 derecede ısıtılmaya bu aşamada başlanmalıdır. Kaba yerleştirdiğimiz hamurun içine bir kat pilav üzerine badem üzerine tavuk sonra yine bir kat pilav alttaki malzemeleri örtecek kadar, sonra malzeme bitene kadar aynı işleme devam edilir. En üstteki kat pilavdan olmalıdır.

NOT: Kuş üzümü ve çam fıstığı ilave etmek isteyenler bunları tereyağında kavurup pilavın içine ilave edip karıştırmalıdırlar. Sıcak servis yapılmalıdır.

ML® Perdeli Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2837 • adı:PERDELİ PİLAV • gönderen:nurnur • indirme tarihi:11.05.2024 - 02:27