# PERDE PİLAVI (SİİRT)

Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Fes şeklinde bakır tencerelerde pişirilen Perde Pilavı Siirt in en meşhur misafir yemeğidir. Yumurta, süt ve yağ ile yoğurularak hazırlanan hamur, özel tencereye yufka şeklinde sıvanır. Bu hamur üzerine badem içi ile şekiller verilir. Önceden kızartılan keklik veya tavuk eti et suyu ile hafifçe pişen pirinçle beraber çeşitli baharat, badem içi, çam fıstığı ile birlikte hamurla sıvalı tencereye yerleştirilir. Tencerenin ağız tarafı da hamurla sıvanarak kapağı örtülür. Önceleri kor ateş üzerinde döndürülerek pişirilen Perde Pilavı, şimdi fırınlarda pişirilmektedir. Pişen pilav, genişçe bir tepsi içine, tencerenin ters yüz edilmesiyle külay şeklinde boşaltılır. Sıvanmış hamur, börek gibi kızarmıştır. Bu kabuk yarılarak servis yapılır.

Fotoğraf "bıçkın ali" tarafından gönderildi. 10.12.2018

© lezzetler.com tarif no:32335 • adı:Perde Pilavı (Siirt) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:31