



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAVI (SİİRT)

<https://altinbasakmutfak.com.tr>

Hamur için:

2 su bardağı un

Yarım su bardağı su

1 yumurta

15 gr margarin

iç malzeme:

2 su bardağı pirinç

2.5 su bardağı tavuk suyu

300 gr tavuk göğüs eti

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 soğan

1 su bardağı soyulmuş badem

1 kahve fincanı kuş üzümü

1'er tutam tarçın, karabiber ve yenibahar

2 çorba kaşığı limon suyu

30 gr oda ısısında yumuşatılmış tereyağı

Tuz

Pirinç tuzlu ve 1 kaşık limon suyu eklenmiş sıcak suda 30 dakika bekletin. Süzüp bol suyla yıkayın. Tavuk etini tencereye alıp üzerini örtecek kadar su ilave edin. 1 tutam tuz ve kalan limon suyunu ekleyip haşlayın. Süzüp eti tel tel ayırın.

Soğanı soyup kıyın. Kuş üzümünü şişmesi için ılık suda 5 dakika bekletip süzün. Sıvıyağı tencerede kızdırıp soğanı soteleyin.

Pirinç ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Yarım bardak badem, kuş üzümü, tarçın, karabiber, yenibahar ve tuzu ekleyip karıştırarak kavurmaya devam edin. Tavuk eti ve 2.5 su bardağı kadar tavuk suyu ekleyip kapağını kapatın ve pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.

Hamur için, un su, yumurta ve oda ısısında yumuşatılmış margarini çukur bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Sert bir hamur hazırlayıp unlanmış zeminde merdane ile yufka büyüklüğünde açın. Özel perde pilav tenceresini tereyağı ile yağlayıp kalan bademleri dekoratif bir şekilde yapıştırın. Üzerine yufkayı kenarları dışa sarkacak şekilde yayın. Pilavı ilave edip sarkan kısımları içe doğru kıvrıp kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derecede fırında 25-30 dakika pişirin. Tencereyi servis tabağına ters çevirip servis yapabilirsiniz.

