



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDELİ ÖZBEK PİLAVI

1,5 su bardağı baldo pirinç
200 gram tereyağı
1 adet orta boy soğan
120 gram yağsız kuşbaşı kuzu eti
1 adet büyük boy havuç
15-20 adet taze fasulye
1 adet orta boy domates
Yarım su bardağı kuruüzüm
Yarım su bardağı dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı tarçın
1 tutam safran
3 su bardağı sıcak et suyu
Yarım demet maydanoz
240 gram milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

Öncelikle pilavın iç malzemesini hazırlayın. Bir tencereye tereyağının yarısını koyup üzerine ince kıyılmış soğanı ilave edip pembeleşene kadar kavurun. Eti de ekleyip 5 dakika daha kavurun. Daha sonra üzerine küp doğranmış havuç, taze fasulye ve kabukları çıkarıldıktan sonra küp doğranmış domatesi ekleyin. Bir-iki dakika daha kavurup üzerine kuruüzüm, dolmalık fıstık, biber salçası, tarçın, safran, tuz, karabiber ve sıcak et suyunu ilave edin. Tencereyi ocaktan alın. Başka bir tencerede kalan tereyağını eritin. Yarım saat tuzlu suda beklettikten sonra yıkanıp süzülmüş pirinci ekleyin. 8-10 dakika sürekli karıştırarak kavurun. Üzerine kenarda bekleyen etli harcı ilave edip pişmeye bırakın. Bir taşım kaynayınca altını kısıp 15 dakika ağır ateşte demlendirin. Tepsiye boşaltıp üzerine ince kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. Diğer taraftan milföy hamurundan 1 cm genişliğinde şeritler kesin. 8-10 cm yüksekliğinde yayvan ve ısıya dayanıklı bir kabın dibine şekilli olarak yerleştirin. Kalan milföy hamurlarını yan yana getirip elinizle yapıştırın ve genişçe açın. Hamuru yayvan kaba kenarları dışarı sarkacak şekilde yerleştirin. İçine pilavı dökün. Kenarlardan taşan hamurları yavaşça çekerek pilavın üzerini örtün. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Ters çevirerek servis tabağına alın ve dilimleyerek servis yapın.