



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE PİLAVI (HAZIR YUFKA)

3 adet yufka
Yarım demet dereotu
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet soğan
1 adet çubuk tarçın
1 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kuş üzümü
Tuz
Yenibahar ve karabiber

Pirinçleri ve kuş üzümleri yıkayıp üzerine su ekleyin ve 10 dakika suda bekletin. Dolmalık fıstıkları tavada kavurun. Pilavı yapacağınız tencerenin içine de tereyağını, rendelenmiş soğanı, üzümleri, kabuk tarçını ekleyin. Kavurmaya devam ederken içine pirinçleri süzüp ilave edin. Et suyunu, şekerini, baharatları, rendelenmiş domatesi de ilave ederek kapağını kapatın. 15 dakika kısık ateşte pişirin. Bu arada fırın kabına yufkaları dizin. Az pişen pilavı da yufkanın içine koyun. Kıyılmış dereotunu, fıstıkları ekleyip sarkan yufkaları üzerine kapatın. Daha sonra da 30 dakika kadar fırında pişmeye bırakıp sıcak olarak servis yapın.

