



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORSİYONLUK PERDE PİLAVI

Hamuru için:

50 gr tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

1 Türk kahvesi fincanı sıvı yağ

1 Türk kahvesi fincanı yoğurt

1 Türk kahvesi fincanı su

1 tatlı kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karbonat

Aldığı kadar un

Pilavı için:

2 tane tavuk budu

1,5 su bardağı pirinç

3 su bardağı tavuk suyu

Yarım çay bardağı zeytinyağ

1,5 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı karabiber

2 yemek kaşığı kabuksuz badem

1 yemek kaşığı çam fıstığı

Üzeri için:

Kabuksuz badem

Öncelikle bir tencerenin içerisine tavuk butlarını alıp tavukların üzerini geçecek kadar su doldurup haşlamaya bırakıyoruz. Haşlanan butların soğuması için butları ayrı bir tabağın içerisine alıyoruz ve soğuyan butları elimiz ile güzelce didiklerimiz.

Pilav için bir tencerenin içerisine zeytinyağımızı alıp üzerine çam fıstığı ve bademi atıp badem ve fıstıklar biraz kavrulana kadar karıştırıyoruz. Daha sonra yıkayıp süzdüğümüz pirinçleri de ekleyip 5 dakika daha kavurup üzerine 3 su bardağı haşlanan tavuğun suyundan ekliyoruz. Daha sonra tuzunu ve şekerini ekleyip pilavı pişmeye bırakıyoruz.

Pişen pilava didiklediğimiz tavukları ve karabiberi ekleyip güzelce karıştırıp pilavı soğuması için bir kenara alıyoruz o soğurken biz hamurumuzu hazırlayalım.

Hamur için karıştırma kabımıza bütün malzemeleri alıp güzelce karıştırıyoruz. Üzerine aldığı kadar un ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuruyoruz. Hamuru 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra hamuru 6 eşit bezeye bölüp bir tane beze alıp biraz un kullanarak oklava veya merdane yardımı ile yemek tabağından biraz daha büyük olacak şekilde açıyoruz.

Daha sonra sıvı yağ ile güzelce yağladığımız ısıya dayanıklı herhangi bir fırın kabının içerisine bademleri sıralayıp üzerine açtığımız hamuru güzelce yerleştiriyoruz.

Hamurun içerisine soğuyan pilavdan koyup kenarlardan sarkan parçaları pilavın üzerine kapatıp elimiz ile hafif bastırıyoruz.

Bütün bezeleri bu şekilde yaptıktan sonra 200 derece fırında hamurlar nar gibi kızara kadar 30-35 dakika pişiriyoruz.

Daha sonra ters çevirip servis edebilirsiniz hamur yağlı bir hamur olduğu için ters çevirdiğinizde yapışma gibi bir sorun olmuyor hemen çıkıyor.



© lezzetler.com tarif no:155800 • adı:Porsiyonluk Perde Pilavı • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:02.04.2025 - 22:55