



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PERDE PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 adet tavuk budu
150 gr. badem
4 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı tavuk suyu
Tuz, karabiber
Hamuru için:
2 su bardağı un
125 gr. tereyağı
1 kahve fincanı süt
2 adet yumurta
Su, tuz

Un, tereyağı, süt, yumurta ve tuzu, su ekleyerek yoğurun, 20 dakika bekletin. Tavuğu haşlayın, etlerini didin. Bademleri kavurun, üzerine pirinci koyup, 5 dakika kavurun. Tavuk etleri, tavuk suyu, tuz ve karabiber ekleyerek pilavı pişirin. Derin bir kabı iyice yağlayın. Bademleri tencerenin dibine yapıştırın. Hamuru yarım santim kalınlığında açın, kabın içine yerleştirin. Pilavı içine dökün. Hamurun kenarlarını toplayın. Fırında pişirin.