



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PERDE PİLAVI

300 Gr Sana Mutlu Aile
2 Adet KALÇALI BUT
3 Su Bardağı tavuk suyu
2 Adet yumurta
150 gr badem
2 Su Bardağı pirinç
1 Kahve Fincanı süt
2 Su Bardağı un

Hamuru için unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz gibi açın. Üzerine margarin, süt, yumurta ve tuz ekleyin. Azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika dinlendirin. Diğer taraftan tavuğu tuzlu suda haşlayın. Sudan alıp soğuttuktan sonra kemiklerini ayırıp didikleyin. Pirinci tuzlu ılık suda 20 dakika dinlendirin. Bademleri kaynar suda 15 dakika bekletin. Sudan alın ve soğuduktan sonra kabuklarını soyup 1/3'ünü kenara ayırın. 125 gr margarin bir tencereye alıp bademlerin renkleri dönene kadar kavurun. Pirinci süzüp tencereye alın. 5 dakika karıştırarak kavurun. Didiklenmiş tavuk, tavuk suyu, tuz ve karabiber ekleyin. Pilav suyunu çekene kadar önce hızlı sonra kısık ateşte pişirin. Derin bir fırın kabını ya da fırına uygun derin bir kabın içini margarin ile iyice yağlayın. Bademleri margarine batırıp tencerenin dibine ve kenarlarına yapıştırın. Dinlenen hamuru yarım cm kalınlığında açın. Daha sonra kabın içine kenarları dışarı taşacak şekilde yerleştirin. Pilavı içine döküp fazla bastırmadan yerleştirin. Hamurun kenarlarını toplayın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.