PERDE PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
2,5 Çorba kaşığı tereyağı
1 Çorba kaşığı çam fıstığı
1 Çorba kaşığı kuş üzümü
2 Çorba kaşığı badem
Yarım adet haşlanmış tavuk
3,5 Su bardağı tavuk suyu
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay kaşığı yenibahar
Hamuru İçin;
1 Adet yumurta
2 Çorba kaşığı yumuşak tereyağı
1 Çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 Kahve fincanı ılık su

Ayıklanmış pirinç yarım saat tuzlu ılık suda ıslatılır.
Fıstık ve kuş üzümü yağda pembeleştirilir.
Üzerine ıslatılıp, yıkanan süzülen pirinç eklenir, bir kaç dakika kavrulur.
Sıcak tavuk suyu eklenir.
Önce orta, sonra kısık ateşte 20 dakika pişirilir.
Ocaktan alındıktan sonra, üzerine didiklenmiş tavuk, tuz, karabiber, yeni bahar eklenir, yavaşça karıştırılır.
Tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur dinlendirilir.
Bu arada hamur hazırlanır. Bunun için, yumurta, yumuşak tereyağı, tuz, su, alabildiği kadar unla kulak memesi yumuşaklığından biraz sert bir hamur elde edilir.
Hamur yarım cm. kalınlığında merdane ile açılır.
Çukur bir fırın kabı, tereyağı ile bolca yağlanır. Kabın alt ve yan kenarlarına haşlanarak iç kabuğu çıkmış, bademler yapıştırılır.
Üzerine açılan hamur kenarlardan taşacak şekilde yerleştirilir.
Hazırlanan soğutulmuş pilav hamurun üzerine dökülür.
Kenarlarından sarkan hamurlar, pilavın üzerine toplanır.
170 derece fırında hamur kızarana kadar pişirilir.

Not: Perde pilavı Siirt'in geleneksel yemeğidir