



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 süzölen 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. Kabin 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