

Perde Pilavi

Malzemeler

1 adet kuru soğan
2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı sıcak tavuk suyu
2 corba kasığı dolmalık fıstık
2 corba kasığı kuru üzümü
1 corba kasığı tereyağı
2 corba kasığı sıvıyağı
1 tatlı kasığı tuz
1 çay kasığı karabiber
1 çay kasığı yeni bahar
1/2 çay kasığı tarçın
1 tatlı kasığı toz şeker
1/2 adet tavuk
Hamuru için
1 yumurta
1 yemek kasığı yoğurt
5 yemek kasığı su
Yeterince un
Tuz
1 çay fincanı badem

Yapılışı

Pirinçleri sıcak tuzlu suda ıslatıp yarım saat bekletin. Yarım tavuğu haslayın ve küçük parçalara ayırın. Tencereye sıvıyağı koyup ısıtın. Soğanları yemeklik doğrayın ve bu yağda fıstıklarla birlikte pembeleşene kadar kavurun. Üzerine tuz, tereyağı, iyice yıkanmış pirinç ve üzümler ilave edip hepsini bir kavurun. Kaynayan 2,5 su bardağı tavuk suyuyla birlikte karabiber, tarçın, yeni bahar ve şekeride ilave edip 1 dakika orta ateşte daha sonra ateşi kısip pisirin. Fıstikten sonra tavuk etleri üzerine eklenip pilavın demlenmesi beklenir. Hamuru için, yumurta, tuz, un, su ve yoğurdu karıştırıp yoğurun. Teflon bir tepsi yada tavayı margarinle iyice yağlayın. Sıcak suda bekletilip kabukları soyulmuş bademler dizilir. Hamurun 3/2 si acılır. Tencerenin kenarlarından tasacak şekilde yerleştirin. Demlenen pilav hamura bosaltilir ve kalan diğer hamur acılıp pilavın üzerine kapatılır. Hamurun sarkan kenarları da pilavın üzerine iyice kapatıldıktan sonra üzeri hafif yağlayın. Önceden 175 C'ye ısıtılmış fırında kızarana kadar pisirin. Fırında çıkardıktan sonra bir tabağa ters çevirerek yerleştirip servis edin.