

Yalanci Perde Pilavi

Malzemeler

Kisi sayisinca milfoylar hamuru
Bir adet butun tavuk
2 su bardagi pirinc
1 servis kasigi kadar tereyag + yarim cay bardagi siviya
1 kuru sogan
1 su bardagi kabuklari soyulmus badem
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi safran
1 cay kasigi tarcin
1 cay kasigi dolma bahari
kakule

Yapilisi

Pirinc, sicak ve tuzlu suda bir kac saat bekletilir.

Tencerede eritilmis tereyag ve siviya karisiminda, kucuk kucuk dogranmis sogan kavrulur. Icine sicak suda bekletilip kabuklari soyulmus olan badem ilave edilir. Bademler biraz pembelesene kadar kavrulur. Daha sonra suyu suzulen pirinc de tencereye alinip, pirincler seffaflasana kadar kavurma islemine devam edilir. Bu arada kavurma sirasinda tuz da ilave edilir. Sonra diger baharatlar da pirince eklenip, dort bardak tavuk suyu da ilave edilir, ve suyu cekilene kadar pisirilir. Suyu cekildikten sonra ocagin alti kisilip, pilav demlenmeye birakilir.

Butun tavuk haslanip iri parcalara halinde didiklenir. Karabiberle karistirilip demlenmis pilav ile karistirilir.

Milfoylar unlanmis tezgahda hafifce acilarak buyutulur. Icine sogumus olan pilavdan buyukce bir kasik dolusu konup bohca seklinde katlanir. Katlanan kisimler alta gelecek sekilde yagli kagit serilmis firin tepsisine dizilir. Uzerlerine yumurta sarisi surulup bademle suslenerek 180 derecelik firinda uzerleri kizarana kadar pisirilir.