

# Perde Pilavı

Toplam 160 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 65 dk 8 kişilik Zor ~680 kcal Açılış 18/10

Perde pilavı tavuklu baharatlı iç pilavı badem dizili ince hamurun içine alıp fırında kızartma siirt davet yemeğidir.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Baldo pirinç
- 1 adet Haşlanmış tavuk
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 5 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 3 yemek kaşığı Dolmalık istik
- 1 su bardağı Badem
- 2.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Pirinci sıcak suya 20 dakika bekletip süzün.
2. Tereyağında 15 dakika pembeleştirin.
3. Pirinci ekleyip 4 dakika kavurun, tavuk suyunu koyun.
4. Didiklenmiş tavuk, üzüm ve baharatla pilavı 2 dakika pişirin.
5. Un, yumurta, yoğurt ve tereyağıyla hamur yoğurup ince açın.
6. Kalıba badem dizip hamuru yerleştirin ve pilavı içine doldurun.
7. Üstünü kapatıp 180°C fırında 40 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Pilavı tam yumuşatmadan kapatmak fırında hamurun içinde lapa olmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ters çevirip bademli kabuğu dilimleyerek ayran ve salatayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş