

Siirt Fıstıklı Perde Pilavı

Toplam 202 dk

Hazırlama 150 dk · Pişirme 82 dk

8 kişilik

Zor

~640 kcal

Açılış 18/10

Perde pilavı badem ve Antep fıstıklı iç pilavı ince hamurla kaplayıp fırında kızartarak görkemli Siirt yemeğidir.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Pirinç
- 500 gr Tavuk eti
- 3 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Badem
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı

Yapılışı

1. Tavuğu haşlayıp didikleyin, suyunu pilav için ayırın.
2. Pirinci tereyağında kavurup tavuk suyuyla 12 dakika pişirin.
3. Tavuk, badem ve Antep fıstığı pilava karıştırın.
4. Un, yumurta, yoğurt ve tereyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
5. Kalbaca hamuru serip pilavı doldurun ve üstünü kapatın.
6. 180°C fırında 35-40 dakika hamur kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Kalbacayı kuruyemişleri dizmek perde pilavın düzgün çıkmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ters çevirip dilimleyin, yanında ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş