



KIRAZ'IN
MUTFACI



Perde Pilavı (Siirt)



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

☐ Hamuru için:

- 2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı su

☐ İç harcı için:

- 2 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2,5 su bardağı sıcak su
- 400 gr haşlanmış tavuk eti (didiklenmiş)
- 1 çay bardağı çam fıstığı
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

☐ Kaplama için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 10-12 adet badem

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Geniş bir kaba un, yoğurt, yumurta, tereyağı ve tuzu ekleyin.
- Yavaş yavaş su ekleyerek yoğurun.



- Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Üzerini örtüp **20 dakika** dinlendirin.

2. Pilavı Hazırlayın:

- Tereyağını bir tencerede eritin, çam fıstıklarını ekleyip hafifçe kavurun.
- Yıkanmış pirinci ekleyerek kavurmaya devam edin.
- Kuş üzümü, tarçın, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın.
- Üzerine sıcak suyu ekleyin, kapağını kapatın ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

3. Hamuru Kalıba Yerleştirin:

- Dinlenen hamuru un serpilmiş tezgâhta açın.
- Yağlanmış fırın kabına hamuru serin, kenarlarını dışa doğru sarkıtın.
- İç yüzeye bademleri yapıştırarak görsellik kazandırabilirsiniz.

4. Tavuklu Pilavı Ekleyin:

- Pişen pilava haşlanmış ve didiklenmiş tavuk etlerini ekleyin.
- Karıştırın ve bu iç harcı kalıba dökün.

5. Hamuru Kapatarak Fırında Pişirin:

- Sarkan hamurları iç harcın üzerine kapatın.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında** üzeri kızarana kadar **yaklaşık 40 dakika** pişirin.

6. Servis Edin:

- Fırından çıkan perde pilavını birkaç dakika dinlendirin.
- Ters çevirerek servis tabağına alın.
- Dilimleyerek sıcak servis yapın.

Lezzet İpucu: ☐☐

☐ **Hamurun daha lezzetli olması için** içerisine biraz eritilmiş tereyağı ekleyebilirsiniz. Ayrıca bademleri önce sıcak suda bekletip kabuklarını soyarsanız daha güzel bir görünüm elde edersiniz.