MAKARNA & PILAV

Perde Pilavı

Toplam 95 dk · Hazırlık 45 dk · Pişirme 50 dk · 8 kişilik · Orta · ~520 kcal · Açlık barı 7/10

Tavuklu iç pilavın ince hamurla kapatılıp fırında pişirildiği Siirt yemeği.

Malzemeler

Pilav için

- 2 su bardağı Pirinç
- 500 gr Tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Badem
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü

Hamur için

- 2.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. İç pilavı hazırlayıp 10 dakika demlendirin.
2. Hamuru açıp kalıbı tamamen kaplayacak şekilde yerleştirin.
3. Pilavı kalıba doldurup hamuru kapatın.
4. Perde pilavını 180°C fırında 35-40 dakika pişirin.
5. 10 dakika dinlendirip ters çevirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Pilavı fırına girmeden önce tam pişirmeyin; hamurun içinde buharla kıvamlanmamlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleri sıcak sunun, yanına bademli pilav içini göstererek verin.

Alerjenler

Gluten · Süt · Yumurta · Kuruyemiş