

# Siirt F1st1Perde Pilav1

Toplam 105 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 55 dk 8 kişilik Zor ~640 kcal

Perde pilav1 badem ve Antep fıstıklı iç pilav1 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 fıstığıyla 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