

Siirt Mini Kalıpta Perde Pilavı

Toplam 103 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 48 dk 6 kişilik Zor ~610 kcal

Siirt mini kalıpta perde pilavı tavuklu bademli iç pilavı ince hamurla kapalı porsiyonluk, çikolata kaplı bir misafir yemeğine dönüştürür.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 350 gr Haşlanmış tavuk
- 0.8 su bardağı Badem
- 3 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Pirinci 20 dakika tuzlu suda bekletip süzün.
- Bademleri tereyağında 3 dakika hafifçe kavurun.
- Pirinç, tavuk ve baharatla diri bir iç pilav hazırlayın.
- Un, yumurta ve yoğurtla hamur yoğurup ince açın.
- Kalıpla hamurla kaplayıp pilavı boldurun ve 180°C fırında 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kalıpla yağlamak perde pilavını ters çevrilirken yitirmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayran ve mevsim salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş