

Siirt Bademli Perde Pilavı

Toplam 105 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk 6 kişilik Zor ~760 kcal

Siirt perde pilavı tavuklu iç pilav bademli tereyağı hamurun içine kapatılarak hazırlanarak zararsız ve lezzetli bir tepsi sunar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Pirinç
- 600 gr Haşlanmış tavuk
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 2.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 5 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.8 su bardağı Badem
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü

Yapılışı

1. Tereyağında badem ve pirinci 4 dakika kavurun.
2. Tavuk suyu ve kuş üzümünü ekleyip pilavı 15 dakika pişirin.
3. Un, yumurta, yoğurt ve tereyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
4. Hamuru kalın bir yayıya pilavı ve tavukları doldurun.
5. 190°C fırında 30-35 dakika hamur kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pilavı hamura koymadan 10 dakika dinlendirmek buharlı hamuru yumuşatmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayran ve mevsim salatasıyla dilimleyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten Süt Yumurta Kuruyemiş