

Siirt Perde Pilav Böreği

Toplam 100 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk 8 kişilik Zor ~510 kcal

Siirt usulü perde pilav böreği, bademli tavuklu pilav ince hamurla kaplayıp fırında pişirilen, gösterişli bir Güneydoğu tabağıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 500 gr Tavuk eti
- 2 su bardağı Pirinç
- 0.5 su bardağı Badem
- 3 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Pirinçleri 20 dakika 1 litre suda bekletip süzün.
2. Tavuk etini 25 dakika haşlayıp didikleyin.
3. Pirinç, tavuk ve bademi tereyağında 10 dakika yarım pişirin.
4. Un, yumurta ve yoğurtla hamur yoğurup ince açın.
5. Hamuru kalınlaştıırıp pilavı doldurun ve kapatın.
6. 180°C fırında 35-40 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pilavı bir bakmak için hamur içinde lapa olması engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve nar ekşili salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş