

Sjirt Perde Pilav1

Toplam 120 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 65 dk 8 kişilik Zor ~680 kcal Açılış 18/10

Perde pilav1 tavuklu baharatlı iç pilav1 badem dizili ince hamurun içine alıp fırında kızartarak siirt davet yemeğidir.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Baldo pirinç
- 1 adet Haşlanmış tavuk
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 5 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 3 yemek kaşığı Dolmalık istik
- 1 su bardağı Badem
- 2.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Yoğurt

Yapılış

1. Pirinci sıcak suda 20 dakika bekletip süzün.
2. Tereyağında 15 dakika pembeleştirin.
3. Pirinci ekleyip 4 dakika kavurun, tavuk suyunu koyun.
4. Didiklenmiş tavuk, üzüm ve baharatla pilavı 12 dakika pişirin.
5. Un, yumurta, yoğurt ve tereyağıyla hamur yoğurup ince açın.
6. Kalın badem dizili hamuru yerleştirin ve pilavı içine doldurun.
7. Üstünü kapatıp 180°C fırında 40 dakika kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pilavı tam yumuşatmadan kapatmak fırında hamurun içinde lapa oluşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ters çevirip bademli kabağı dilimleyerek ayran ve salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş

