

Perde Pilavı (Siirt)

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Süre Notu: 40 dakika fırın süresidir. Pilavın ocak süresi, hamurun 20 dakika dinlenmesi ve servis beklemesi için eşzamanlı akış gerekir. 1 saat 10 dakika kesin toplam değildir; tavuk önceden haşlanmış kabul edilir.

Malzemeler:

□□ Hamuru için:

- 2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı su

□□ İç harcı için:

- 2 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2,5 su bardağı sıcak su
- 400 gr haşlanmış tavuk eti (didiklenmiş)
- 1 çay bardağı çam fıstığı
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

□□ Kaplama için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 10-12 adet badem

Ön Hazırlık:

Perde pilavında haşlanmış ve didiklenmiş tavuk kullanın. Hamur dinlenirken pilavı hazırlayabilirsiniz; kaplama için ayrılan tereyağını ve bademleri hamurun yağından ayrı tutun.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Fırından çıkan pilavı birkaç dakika dinlendirin. Kabın kenarlarını kontrol edip geniş bir tabağa dikkatlice ters çevirin ve dilimleyin.

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Geniş bir kaba un, yoğurt, yumurta, tereyağı ve tuzu ekleyin.
- Yavaş yavaş su ekleyerek yoğurun.
- Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
- Üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin.

2. Pilavı Hazırlayın:

- Tereyağını bir tencerede eritin, çam fıstıklarını ekleyip hafifçe kavurun.
- Yıkanmış pirinci ekleyerek kavurmaya devam edin.
- Kuş üzümü, tarçın, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın.
- Üzerine sıcak suyu ekleyin, kapağını kapatın ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

3. Hamuru Kalıba Yerleştirin:

- Dinlenen hamuru un serpilmiş tezgâhta açın.
- Kaplama için ayrılan 2 yemek kaşığı tereyağıyla kabı yağlayın; bademleri yağlı tabana ve yanlara yerleştirin. Hamuru üzerine serin, kenarlarını dışa doğru sarkıtın.
- Bademlerin hamurun dış yüzünde kalmasını sağlayın.

4. Tavuklu Pilavı Ekleyin:

- Pişen pilava haşlanmış ve didiklenmiş tavuk etlerini ekleyin.
- Karıştırın; harcın ilk sıcaklığı çıktıktan sonra kalıba aktarın.

5. Hamuru Kapatarak Fırında Pişirin:

- Sarkan hamurları iç harcın üzerine kapatın.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 40 dakika pişirin.

6. Servis Edin:

- Fırından çıkan perde pilavını birkaç dakika dinlendirin.
- Ters çevirerek servis tabağına alın.
- Dilimleyerek sıcak servis yapın.

Kiraz'ın Mutfağı

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamurun tabanı ve yanları da kızarmalı; yalnız üstteki kapatma kısmına bakmayın. Pilavı hamurun içine koymadan önce ilk sıcaklığını giderin; çok sulu dolgu hamuru ıslatır.

Kiraz'ın Mutfağı