

Kuru Meyve ve Bademli Perde Pilavı

Geleneksel Türk Perde Pilavı - kuru meyveli ve bademli, yufka içinde sarılı. Özgün Siirt yöresel tarifi adım adım talimatlarla.

20 min

HAZIRLIK

40 min

PIŞIRME

1h

TOPLAM

6

PORSİYON

Hard

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak pirinç
- 12 kuru kayısı
- 1 bardak badem
- 0 demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.5 yemek kaşığı tuz
- 3 yufka

Yapılışı

- Pilavı hazırlayın**

Kalın tabanlı tencerede 3 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte yaklaşık 2 dakika parlayana kadar ısıtın.
- 2 su bardağı pirinçti sıcak yağa ekleyin ve sürekli karıştırarak 3-4 dakika, taneler hafif altın sarısı olana ve yağla iyi kaplanana kadar soteleyin.
- Doğranmış bademi ve karışık kuru meyveleri pirinçe ekleyin ve badem kokulu ve hafif kavrulana kadar 2 dakika soteleyin.
- Pilav karışımının üzerine 3 su bardağı sıcak su dökün ve 1/2 yemek kaşığı tuz ekleyin. Yüksek ateşte yaklaşık 3-4 dakika şiddetle kaynatın.
- Ateşi kısın, kapağı sıkıca kapatın ve tüm su emilene ve pirinç yumuşayana kadar 18-20 dakika kaynatın. Ateşten alın ve kapalı olarak 10 dakika bekletin.

6 Birleştirme için hazırlayın

Fırını 190°C'ye (375°F) ısıtın. 2 yemek kaşığı tereyağını eritin ve 25cm (10-inç) yuvarlak fırın kabını eritilmiş tereyağının bir kısmıyla fırçalayın.

7 Perdeyi birleştirin

Hazırlanan kapta 6 yufka yaprağını katmanlayın, her yaprağı bol miktarda eritilmiş tereyağıyla fırçalayın ve kenarların kabın yanlarından sarkmasına izin verin.

8 Pişmiş pilav karışımını yufka dōşeli kapta eşit şekilde yayın ve kenarlara kadar düzleştirin.

9 Sarkan yufka yapraklarını pilav dolgunun üzerine katıp tamamen kapatın. Kalan 6 yufka yaprağını üste katımlayın, her birini tereyağıyla fırçalayın ve kenarları kabın altına sıkıştırın.

10 Pişirin ve servis yapın

Yufka üstü altın sarısı ve çıtır olana kadar 25-30 dakika pişirin. Dilim dilim kesip servis etmeden önce 10 dakika dinlendirin.

İpuçları

Bademi pilava eklemeyden önce kuru tavada 3-4 dakika kokması için kavurun - bu onların lezzetini yoğunlaştırır ve pişirme boyunca çıtır kalmasını sağlar.

Fazla nişastayı gidermek ve yapışmayı önlemek için pirincin suyunu berraklaşana kadar yıkayın, sonra pişirmeden önce 15 dakika süzölmeye bırakın.

Yufka yapraklarını çalışırken nemli mutfak havlusuyla kapalı tutun, kurummasını ve çatlamasını önleyin.

Yufkayı fırçalarken tereyağı ve yağ karışımını kullanın - tereyağı lezzet katarken yağ yüksek sıcaklıklarda yanmayı önler.

Katmanların oturması ve dilimlemeyi temizlemek için bitmiş yemeği kesmeden önce 10 dakika dinlendirin.

Perde Pilavını nazik testere hareketiyle keskin dişli bıçakla kesin, narin yufka katmanlarını ezmemek için.

Tavanız çok küçükse, aynı katmanlama tekniğiyle küçük kaplarda zarif tek porsiyon yapabilirsiniz.