



## Pilaf di Tenda

Perde Pilavi



2 bicchieri di riso  
2,5 cucchiai di burro  
1 cucchiaio di pinoli  
1 cucchiaio di uva d'ucello  
2 cucchiai di madorli  
Mezzo pollo bollito  
3,5 bicchieri di brodi  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di pimento  
Per l'impasto:  
1 uova  
2 cucchiai di burro morbido  
1 cucchiaino di sale  
Abbastanza farina  
1 tazzina d'acqua fresca

- # Riso pulito si abbagna nell'acqua salata per mezz'ora.
- # Pinolli e uva d'ucello si violano nell'olio.
- # Sopra si aggiunge riso bangano e filtrato cposi si arrossiscono per qualche minuti.
- # Si aggiunge l'acqua calda del pollo.
- # Si cucinano primo sul fuoco medio poi sul fuoco basso per 20 minuti.
- # Dopo hai tolto dal fuoco sopra si aggiungono la carne del pollo tagliato, sale, pepenero e pimento si miscelano piano piano.
- # S'inserce la carta tra ciotola e coperchio così si lascia a riposare.
- # In questo momento si prepara l'impastop per questo, si impastano bene uova , sale , l'acqua e abbastanza farina e si avra l'impasto un pò duro dell'obo d'orecchio.
- # L'impasto so allarga per mezzo cm di larghezza con il rullo.
- # Una ciotola del forno si olia bene con burro. I fianchi e alla base della ciotola si picicano le mandorle sbuciate.
- # Sopra si inserisce l'impasto aperto con il rullo come uscendo dei fianchi.
- # Pilaf preparato si svuota sopra dell'impasto .
- # L'impasti che rimasti ai fianchi si ricoprono sopra del pilaf.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 170 gradi finchè l'impasto si arrossisce.

Nota: Pilaf di tenda è un piatto regionale della città di Siirt.