



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CİĞERLİ MUZLU PİLAV

2 su bardağı pirinç  
2 su bardağı su  
150 gr ciğer  
100 gr badem  
2 adet badem  
2 adet muz  
1 adet büyük soğan  
Çay kaşığının ucu tarçın  
1'er çay kaşığı tereyağı sıvıyağ

Başlangıç olarak pirinci sıcak ve bol tuzlu suda 20 dakika bekletin. Muzu halkalar halinde kesin. Sıcak suda bekleyip, kabukları soyulan bademler ve kübik şekilde doğranan soğanı tavada kavurun. Üzerine pirinç ilave ederek tekrar kavurun. Sonra üzerine 2 su bardağı su ekleyerek pişirin. Diğer tarafta ciğerleri 5 dakika tavada pişirin. Demlemeye bıraktığınız pirince tüm malzemeleri ilave edin. Dinlendirdikten sonra servise sunun.