



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEZELYELİ CİĞERLİ PİLAV

4 su bardağı pirinç
250 gr margarin
2 su bardağı zeytinyağı
250 gr bezelye
250 gr karaciğer
bir miktar un
bir miktar tuz

Bezelye haşlanır. Sade pilâv pişirilir ve bezelye ilave edilerek iyice karıştırıldıktan sonra bir tepsiye dökülür ve fırına konur. Pilâv fırındayken zarı çıkarılmış ve doğranmış ciğer parçaları iyice una bulanır. Ciğerler kızgın zeytinyağına atılır ve kızartılır. Fırında on dakika tutulan pilâvın üstüne ciğerler yayılır ve servis yapılır.

[ML® Bezelyeli Pilav için tıklayın](#)