



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

MALZEMELER:

2 su bardağı pirinç (3,5 bardak et suyu)
2,5 çorba kaşığı margarin veya tereyağ
2 çorba kaşığı çam fıstığı
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 havuç (haşlanmış)
Yarım su bardağı iç bezelye
Yarım kuzu ciğeri
Tuz ve karabiber

YAPILIŞI:

1- Pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu su ile ıslatılır (30- 40 dakika).
2- Az yağda fıstık pembeleştirilir. Buna çok küçük doğranmış ciğer konup kavrulur. Bezelye ve havuç ilave edilip bir kaç kere çevrilir. Tuz ve karabiber atılır.
3- Pilav tenceresinde yağ eritilir. Süzölmüş pirinç konup pirinçlerin kırılmamasına dikkat ederek karıştırılır. Sıcak, et suyu, tuz ve karabiber serpilip kapak kapatılır.
4- Önce harlı ateşte, sonra orta ve en son hafif ateşte pişirilir. Pirinçler suyunu çekince ateşten alınır. 20 dakika kendi halinde dinlendirilir.
5- Pilava hazırlanan ciğer, fıstık, havuç, bezelye karışımı ile ayıklanıp yıkanmış kuş üzümü konup karıştırılır.

[ML® Yufkalı Kapama için tıklayın](#)