# İÇ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı çamfıstığı
yarım çorba kaşığı kuşüzümü
100 gr. tavuk ciğeri
sıvıyağ
tuz
3,5 su bardağı et suyu

Yağın yarısıyla, ıslatılmamış pirinç kavrulur. Diğer yarısıyla diğer tencerede önce çam fıstığı kavrulur, ardından, sırasıyla kuru soğan, yıkanmış kuş üzümü, tavuk ciğeri kavrulur, diğer tencerede kavrulan pirincin üzerine eklenir, et suyu katılır, kapağı kapatılır, orta kısık ateş arasında 17 dakika pişirilir, demlendirilir.

Not: Hindi ya da tavuk dolması yapımında kullanıldığı gibi, yufkaya sarılarak hazırlanır. Bu şekliyle de servise sunulabilir.

© lezzetler.com tarif no:16642 • adı:İç Pilav • gönderen:yalın • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:04