



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

Milli Gazete

Malzemeler

1 kg pirinç
100 gr. çam fıstığı
150 gr kuzu ciğeri
4 baş soğan
50 gr. kuşüzümü
10 gr. yeni bahar
10 gr karabiber
20 gr tuz
250 gr tereyağı
50 gr badem içi (kabuksuz)
1 çay kaşığı toz tarçın,
su.

Bir tencerede 50 gr. tereyağı ile, çamfıstığı ve bademler pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra ince doğranmış soğanlar ilave edilip, onlar da pembeleşinceye kadar kavrulur. İnce doğranmış ciğerle, kuş üzümü ve baharatlar (yeni bahar, karabiber, tarçın) ilave edilerek 1 kg. su konur. Ayrı bir tencerede 200 gr. tereyağı ile pirinç kavrulur ve kavrulan bu pirinç diğer tencereye ilave edilir, 10 dakika kısık ateşte bekletilip servise sunulur.