



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İÇ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 orta boy soğan
1/2 kuzu ciğeri
2 çorba kaşığı fıstık
2 çorba kaşığı kuş üzümü
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı yeni bahar

Ciğerin zarını çıkartıp, fındık büyüklüğünde doğrayarak tencereye koyunuz. İnce doğranmış soğan, fıstık, yağ ve tuz ilâve edip hafif hararetli ısıda ara sıra karıştırarak 10 dakika pişiriniz. 3,5 su bardağı su katıp kaynayınca üzüm, şeker ve pirinci ilâve ediniz.

2-3 dakika orta hararetli ısıda, sonra ısısını azaltarak 20-25 dakika pişiriniz. Tarçın ve yeni bahar serpip, üzerine kâğıt kapatarak 10-15 dakika demlendiriniz. Karıştırıp servis tabağına muntazam boşaltınız.
