



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ PİLAV

Malzeme:

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük soğan
2 çorba kaşığı kuş üzümü
3 çorba kaşığı çam fıstığı
100 gr. kuzu ciğeri (küçük kuşbaşı doğranmış)
1 çay kaşığı karabiber
1 büyük domates
3 su bardağı et suyu (veya su)
Tuz

Yapılışı:

Bir tencereye 1 kaşık tereyağını ve 1 kaşık zeytinyağını katıp ince kıydığınız soğanı ve çam fıstığını ilâve edin. Kısık ateşte bunları kavurun. Üzerine kuzu ciğerlerini katıp kavurun. Kuş üzümünü, karabiberi, yeterince tuzu, 3 bardak et suyunu ve kabuğu soyulup rendelenmiş domatesi de tencereye katıp bir taşım kaynatın. Ayıklayıp yıkadığınız pirinci tencereye döküp, 1 kaşık tereyağını ilâve edin. Pirinçler suyunu çekinceye kadar pilavı kısık ateşte tutun. Pilavı 20 dakika kadar dinlendirin.
