



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

2 Su bardağı pirinç
1 Adet kuru soğan
1 Çorba kaşığı dolmalık fıstık
Yarım çorba kaşığı kuş üzümü
100 gr. tavuk ciğeri
1,5 Çay bardağı ayçiçek yağı
3,5 Su bardağı et suyu
Tuz

Yağı yarısı ile pirinci kavurun. Diğer yarısı ile başka tencerede önce çam fıstığını kavurun, ardından sırasıyla kuru soğan, ıslatılmış suyu süzölmüş kuş üzümünü, tavuk ciğerini kavurun, diğer tencerede kavruian pirincin üzerine ekleyin. Üzerine etsuyu katın normal pilav gibi pişirin. Üzerine bez örterek dinlendirin.

Not: Hindi ya da tavuk dolması yapımında kullanıldığı gibi, yufkaya sarılarak pişirip servise sunabilirsiniz.

[ML® İç Pilav \(görsel\)](#)