



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖMLEK PİLAVI

Pozcu Restore - Mersin

- 1 adet karın zarı (Gömlek)
- 1 fincan ayçiçeği yağı
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı baldo pirinç
- 1 yemek kaşığı dolma fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 3 adet yeşil soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 300 g kuzu ciğer

Karın zarı yıkandıktan sonra ılık bir suda 10-15 dakika bekletilir. Ciğerin zarı soyulduktan sonra küp küp olacak şekilde doğranır. Az bir su eklenerek tencerede suyunu çekene kadar haşlanır. Dolma fıstık hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra pirinç yıkanıp, süzöldükten sonra tencereye alınarak kavrulmaya başlanır. Ardından kuş üzümü ilave edilir. Kıvama geldikten sonra ise tuzu katılarak, su eklenir ve pirinç suyunu çekene kadar pişirilir. 15 dakika dinlendirdikten sonra pişen pilavın içine ince doğranmış yeşil soğan, nane ve karabiber eklenerek, ciğerle birlikte harmanlanır. Gömlek 4 parçaya ayrılarak içine hazır olan pirinçler eşit şekilde paylaştırılır. Yağlanmış fırın tepsisine ters çevrilip dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürölüp, biraz da su ilave edilerek üstü alüminyum folyo ile kaplanır. Orta ısıdaki fırına sürölerek 40-45 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.