



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ PİLAV

1 1/2 bardak pirinç
6 çorba kaşığı SANA
1/4 bardak çam fıstığı
1/4 bardak kuş üzümü
125 gr. tavuk ciğeri
2+1/2 bardak tavuk suyu
1 demet taze soğan (sadece beyaz kısımları ince kıyılacak)
1/4 bardak kıyılmış dereotu
Tuz, biber

Ayıklanmış pirinci bir tepsiye koyun, 1 çay kaşığı tuz katın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip soğumaya bırakın. Pirinç soğuduktan sonra birkaç kez yıkayarak iyice süzün, bir kenarda bekletin. Bir küçük tencerede 2 kaşık SANA ile fıstıkları pembeleştirin. Fıstıkları çıkarıp ciğerleri aynı yağda hafifçe kavurun. Kalan SANA'yı bir tencereye koyun, içine fıstıkları, üzümü, tavuk suyunu, tuz ve biberi katıp kaynatın. Kaynarken pirinci ilave edin. Sadece bir defa karıştırıp kapağını kapatın ve yüksek hararetle 5 dakika kaynatın. Ateşi iyice kısın ve. pirinç suyunu tamamen çekinceye kadar 15 dakika pişirin, ince ince doğranmış soğanlar ve tavuk ciğerlerini pilava ilave edin. Tencereyi ateşten alın. Kapağını kaldırıp üstüne bir peçete örtün, tekrar kapağını kapatın. Ilık bir yerde 40 dakika demlenmeye bırakın. Pirinçleri ezmeden kevgirle servis tabağına aktarıp servis yapın.

[ML® Bohçada Pilav için tıklayın](#)