



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMLEĞE SARILI CİĞERLİ PİLAV

500 gr Kuzu ciğer
300 gr Kuzu gömleği
1 adet Soğan
1 bardak Pirinç
2 kaşık Yağ
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam yenibahar

İlk aşamada kuzu gömleğini ılık suya koyun. Soğanları yemeklik doğrayın, kavurun. Ciğerleri iyice yıkayıp süzdükten sonra soğanın üzerine ekleyip pişirin. Pirinci soğuk suda 10 dk. bekletin, yıkayıp süzün. Pişen ciğerleri bir tabağa alıp tencereye yağ koyun, pirinci ekleyip kavurun. Kavrulmuş pirinci 2 su bardağı sıcak su ile pişirin. 20 dk. dinlendirin. Dinlenen pilava baharatları ve ciğeri ekleyerek harmanlayın. Kuzu gömleğini iyice yıkayıp tek porsiyon olacak şekilde kesin. Kestiğiniz her bir kuzu gömleğini bir kaseye koyup içine pilav koyarak kapatın. Tüm gömlekler bitene kadar aynı işleme devam edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

