



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 su bardağı piring
1 baş kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
200 gr. koyun karaciğeri
Tuz
Yenibahar
Karabiber
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 yemek kaşığı tereyağı

Sıvı yağ içerisinde soğan kavrulur. Üzerine fıstık ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Tuz ilave edilir. Bir başka kapta karaciğer tavla zarı büyüklüğünde doğranır, kavrulur. Kuş üzümleri ilave edilir. Pilav yapılacak tencerede 1,5 su bardağı su içersine tereyağ katılarak kaynatılır. Ayıklanmış yıkanmış piring, kavrulmuş soğan, fıstık ve ciğerler ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Pilav haline geldikten sonra ocak kapatılıp demlemeye bırakılır. 20 dakikalık demleme sonunda karabiber ve yeni bahar katılarak tahta kaşığın sapıyla karıştırılır. Servise hazırdır.

