



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

İnce ince kıyılmış soğanlar eritilen tereyağı içerisinde sarartılır ve üzerine az miktarda salça veya domates eklenir. Daha önceden ayıklanmış ve yıkanmış olan pirinçte bu karışımın içine bırakılarak bütün malzemeler kavrulur. bu işlemin ardından pirincin üzerini örtecek kadar sıcak su eklenerek kısık ateşte pişirmeye bırakılır. Pilavın pişmesine yakın üzerine daha önceden ince kıyılıp kavrulmuş ciğer, dereotu ve karabiber de eklenir. Ayrıca iç pilava bir tatlı kaşığı kadar, şeker, çamfıstığı ve kuş üzümü de konmalıdır. İç pilav tavuk veya hindinin içini doldurmak için kullanıla bildiği gibi kadınbudu köftenin yanına da konulabilir.

Not: Yılbaşı günlerinin özel yemeği olan hindi pişirildiği zaman içine de mutlaka bu pilav doldurulmaktadır.

[ML® İç Pilav için tıklayın](#)