



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İÇ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı çamfıstığı  
yarım çorba kaşığı kuşüzümü  
100 gr. tavuk ciğeri  
sıvıyağ  
tuz  
3,5 su bardağı et suyu

Yağın yarısıyla, ıslatılmamış pirinç kavrulur. Diğer yarısıyla diğer tencerede önce çam fıstığı kavrulur, ardından, sırasıyla kuru soğan, yıkanmış kuş üzümü, tavuk ciğeri kavrulur, diğer tencerede kavrulan pirincin üzerine eklenir, et suyu katılır, kapağı kapatılır, orta kısık ateş arasında 17 dakika pişirilir, demlendirilir.

Not: Hindi ya da tavuk dolması yapımında kullanıldığı gibi, yufkaya sarılarak hazırlanır. Bu şekliyle de servise sunulabilir.

---