



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

Malzemeler:

2 bardak piriç,
3 kaşık tereyağı,
3,5 bardak et suyu,
2 kaşık çamfistiğı,
2 çorba kaşığı kuşüzümü,
1 adet haşlanmış orta boy havuç,
yarım su bardağı iç bezelye,
yeterince tuz,
istenilen oranda karabiber
yarım kuzu ciğeri.

Hazırlanışı:

Ayıklanıp yıkanan piriçler 30-40 dakika kadar tuzlu ılık su ile ıslatılır. Islanmış olan piriç iyice süzülür. Fıstık, az yağda ve orta ateşte pembeleşene kadar kavrulur. Daha sonra doğranmış ciğeri ilave edilerek birlikte kavrulur. Hazırlanan malzemeye haşlanmış havuç, bezelye, tuz ve karabiber ilave edildikten sonra birkaç kez çevrilir. Pilav tenceresinde yağ eritildikten sonra piriçler katılarak karıştırılır. Ilık et suyu, karabiber ve tuz serpilerek kapağı kapatılır. Orta ateşte pişirildikten sonra piriç suyunu çekince ocaktan indirilerek 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Servisten önce fıstık, ciğeri, havuç, bezelye ve kuşüzümü ile karıştırılır.

[ML® Erişmeli Sahur Pilavı için tıklayın](#)