



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOLAY CİĞERLİ PİRİNÇ PİLAVI

Kuzu ciğerini tencereye ufak ufak doğrayınız. Pişirilecek pirince göre tereyağı koyup, ciğeri kavurunuz. Kavrulunca kaynar etsuyu döküp karıştırınız. Tuzuna dikkat ediniz. Su kaynarken pirinci salınız, kapayıp orta ateşe çekiniz, yarım saat sonra kepçe ile karıştırıp indiriniz.

Not: İsterseniz kavururken biraz fıstık, üzüm ve birkaç tane karabiber serpebilirsiniz.