



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU İÇLİ PİLAV (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Kuzu ciğeri (karaciğer ve akciğer) alınıp bıçakla gayet ince doğranır. Sonra yağ ve soğan ile kavrulur. Ayrıca pirinç hazırlanıp pilav gibi pisirilir ve kavrulmuş ciğer ile karıştırılır. Öte yandan yeteri miktar gömlek yağı alınıp ılık su ile ıslatılır. Hazırlanan iç, gömlek yağının üzerine konularak gömlek yağı bir bohça gibi kapatılır ve üzerine yumurta sürülerek fırınlanır. İç yağın kızarmaya başlaması içli pilavın pistiğinin göstergesidir. Fırından çıkartılan içli pilav yogurt ile servis edilir.

Not: Buldanlılar için çok özel bir yemek olup özel misafirlere ikram edilir.