



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ CİĞERLİ PİLAV

200 gram ciğer
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
1 çorba kaşığı fıstık
1 tutam safran
Zerdeçal, zencefil, tuz, karabiber
10 adet badem
2 çorba kaşığı tereyağı

Pilav yapacağınız tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine çiğ bademi, dolma fıstığını ve küçük doğradığınız ciğerleri de ekleyip 10 dakika kavurun. Yıkamış pirinci de üzerine döküp birlikte 5 dakika daha kavurun. Baharatları ve kuru üzümleri, suda bekletilen safranı da için ilave edin. Pilavın suyunu 2,5 su bardağı olarak üzerine döküp 20 dakika kısık ateşte pişirin. Beş dakika da demlenmesi için bekleyip sıcak olarak servis yapın.