



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YILBAŞI PİLAVI

Saniye Döldüş

- 3 su bardağı baldo piring
- 250 gram hindi ciğeri
- Yarım kahve fincanı sıvıyağ
- 1 kahve fincanı dolmalık fıstık
- 1 çay bardağı kavrulmuş badem içi
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 kahve fincanı dolmalık üzüm
- 250 gram haşlanmış kestane
- Yarım çay kaşığı tarçın
- Karabiber
- 1 tatlı kaşığı kıyılmış dereotu
- 3 tatlı kaşığı tozşeker
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pirinci bol tuzlu sıcak suda bir saat dinlendirin.

Ciğeri minik küp şeklinde doğrayarak sıvıyağda hafifçe kızartın.

Tereyağını pilav tenceresine alarak dolmalık fıstık ve badem içlerini pembeleştirin.

Üzerine süzdüğünüz pirinci ve yemeklik doğradığınız soğanı ilave edin.

5 dakika kavurun.

Dolmalık üzüm, kestane, tarçın, karabiber, dereotu ve tozşekeri ekleyerek 1-2 saniye karıştırın

Tavuk suyunu ilave ederek kısık ateşte 15-20 dakika pişirin.

Ocağın altını kapatmaya yakın tuzunu ayarlayın.

5-6 dakika demlendirerek servis yapın.

