



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ BEZELYELİ PİLÂV

MALZEME:

4 bardak pirine

260 gram yağ

1 küçük kutu bezelye

1 bardak karaciğer

3 bardak un

2 bardak zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

Pirinç ayıklanıp güzelce yıkandıktan sonra kaynar su içinde yarım saat bekletilir. Başka bir kap içinde yağ eritilir. Sudan çıkarılıp süzülen pirinçler yağın içine konur. Hafif ateşte bir çeyrek kadar karıştırarak pişirilir. Dört bardak kaynar su, yeteri kadar tuz ilâve edilir. Pirinçler 4-5 dakika karıştırıldıktan sonra suyunu çekmeğe bırakılır. Pilâv ateşte pişerken bezelyeler haşlanır. Pilâvın içine karıştırılır. Ve bir tepsiyle fırına konur. Pilâv fırındayken ciğer ayıklanır, zarı çıkarılır, küçük parçalara ayrılıp unun içine atılır. Ciğerler ileri geri sallanarak her tarafının unlanması temin edilir. Kızgın zeytinyağında kızartılır. On dakika fırında balan bezelyeli pilâv servis tabağına boşaltıldıktan sonra ciğerler üzerine yayılır, sofraya getirilir.