



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞERLİ İÇ PİLAV

- 2 Tablet Knorr Et Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Yemek Kaşığı Kızartmalık Yağ
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 3 Yemek Kaşığı Nişasta
- 1 Çay Kaşığı Toz Kırmızı Biber
- 200 g Dana Veya Kuzu Ciğer
- 1 Kase Kestane (Yaklaşık 20 Adet)
- 2 Adet Kuru Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Dolmalık Fıstık
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
- 2 Yemek Kaşığı Kuş Üzümlü
- 1 Çay Bardağı Doğranmış Maydanoz
- 3 Yemek Kaşığı Doğranmış Dereotu
- 2 Tatlı Kaşığı Toz Şeker

Kestanelerin kabuklarını soyup tuzlu suda haşlayın.

Ciğerleri kızartmak için bir tavaya kızartmalık yağı koyun ve ısıtın.

Ciğerleri küp küp kesip nişasta ve toz bibere bulayın ve ısınmış olan yağın içerisinde rengi koyulaşana kadar kızartın. Yağdan alıp kağıt havlu üzerinde dinlendirin.

Sıvı Becel'i tencerede ısıtın.

Soğanları ince doğrayıp soteleyin.

Soğuk suyla nişastası gidene kadar yıkadığınız pirinçleri tencereye alıp birkaç dakika daha kavurun.

Kimyon, tarçın, fıstık ve üzümü ilave edip kokularını alıncaya kadar kavurun.

Piştirdiğiniz ciğerlerin yarısını tencereye ilave edin.

2 tablet Knorr Et Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip şekerle beraber tencereye ilave edin.

Pilavinizi su kaynayınca kadar harlı ateşte pişirin.

Su kaynayınca ocağın ısısını düşürüp 20 dakika kısık ateşte pişirin.

10 dakika dinlendirin.

Dinlenmiş olan pilavınıza maydanoz ve derotunu ilave edin ve tahta bir kaşıkla karıştırın.

Ayırdığınız ciğerleri ve haşladığınız kestaneleri üzerine yayıp servis edin.

