



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CIĞERLİ İÇ PİLAV

2 Su Bardağı Pirinç  
250 g kuzu ciğer  
2 Çorba Kaşığı Tereyağı  
1 Kahve Fincanı çam fıstık  
1 Çorba Kaşığı kuşüzümü  
Tuz  
Karabiber  
Yeni bahar  
3 Su Bardağı Sıcak Su

Ciğeri küçük parçalar halinde doğrayıp 1-2 bardak kadar suyla haşlayın. Pirinci ıslatıp 10 dk bekletin. Yıkayıp süzün. Tereyağını tencerede eritip fıstıkları ve bademleri kavurun. Pirinci, tuz ve yenibaharı ilave edip kavurmaya devam edin. Ciğerlerin suyunu süzüp pirince ilave edin. Tuzunu ekleyin. 3 bardak sıcak su ilave edip kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Demlendikten sonra üzerine taze karabiber çekerek servis yapın.

