



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞERLİ İÇ PİLAV

1 su bardağı pirinç
250 gram ciğer
20 gram dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
2 su bardağı sıcak su
5-6 dal dereotu
Tuz

Pirinci güzelce yıkayıp, tuzlu ılık suda dinlendirin.
Ciğeri küçük küpler şeklinde doğrayın ve yıkayıp suyunu süzün.
Daha sonra derin bir tencereye tereyağı ve zeytinyağı koyup eritin.
Üzerine de ince ince doğradığınız soğanları ilave edip kavurun.
Ardından dolmalık fıstıkları da ekleyin.
Malzemeler kavrulduktan sonra doğradığınız ciğerleri ve kuş üzümünü de ekleyin.
Ciğerlerin rengi değişene kadar kavurun.
En son pirinçleri ve suyu da ekleyin.
Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin.
Suyunu çektikten sonra da dereotunu ince ince doğrayıp üzerine serpiştirin.
Pilavınız servise hazır.

