



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞERLİ İÇ PİLAV

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 3 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 500 gr çok küçük doğranmış karaciğer
- 1 orta boy kuru soğan (çok ince kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı köfte baharatı (tarifini vermiştim) veya yeni bahaç
- 1/2 (yarım) çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı kabukları çıkarılmış Antep Fıstığı (kaynar suda bekletilerek kabuklarını çıkarabilirsiniz) veya dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuşüzümü
- 1 yemek kaşığı (silme) tozşeker
- 1 çay kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı biber salçası
- Tuz

Öncelikle pilavlık pirincimizi üzerini geçecek şekilde tuzlu ılık suya ıslatıyoruz (suya tuzu atıp karıştırın, daha sonra pirinçleri ıslatın.)

Pilav yapacağımız tencerede tereyağını ısıtıp ciğerleri atıyoruz, suyunu salıp çekince 2-3 dakika kavuruyoruz. Soğanları ciğerin üzerine atıp birlikte soğanlar pişene kadar soteliyoruz, salçaları ekliyoruz 2-3 dakika daha çeviriyoruz.

En son fıstığı, şekeri, üzümü ve baharatları karıştırıp, altını kapatıyoruz.

15 dakika dinlenen karışımı başka bir kaba alıyoruz.

Ciğerli pilav tenceremizi yıkamadan et suyumuzu nohutlarımızı ve sıvı yağımızı tencereye koyuyoruz.

En az 45 dakika ıslattığımız pirincimizi tel süzgede hırpalamadan üzerinden su geçirerek süzüyoruz.

Kaynamakta olan et suyuna pirinçlerimizi ekleyip pilavımızı pişiriyoruz. Pilavın altını kapatıp hemen ciğerli karışımı ekliyoruz.

Ağzını kapatıp 15 dakika dokunmadan dinlendiriyoruz.

15 dakika sonra karıştırıp servise hazır hale getiriyoruz.



