



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞERLİ İÇ PİLAV

250 gr kuzu ciğeri(veya tavuk ciğeri)
1,5 su bardağı pirinç
1 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı dolma fıstığı
2,5 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı dolma baharı(tepeleme)
1 çay kaşığı tarçın(tepeleme)
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı zeytinyağı + 2 kaşık zeytinyağı
2,5 su bardağı sıcak su
Tuz

Ciğerimizi tavla zarının 2 katı büyüklüğünde doğrayalım.(Pilavımız da dişe dokunur büyüklükte seviyoruz ciğeri, arzuya göre daha küçük küp hale getirebilirsiniz)
Pirincimizi sıcak suda ıslatalım.
Soğanı yemeklik küp doğrayalım.
Zeytinyağının yarısını pilav tencerenize alın.
Soğanları ekleyerek yağınizi yakmadan pembeleşinceye kadar kavurun.
Dolma fıstığını da ekleyerek kavurmaya devam edin.
Rengi dönmeye yakın ciğerlerinizi ekleyin.
Tüm malzememizi, 3-4 dk orta hararettteki ateşte kavuralım.
Yıkayıp süzdüğümüz pirinci ekleyelim.
Kavurmaya devam ettiğimiz pirince dolma baharı, karabiber ve tarçını ekleyelim.
Kavurma işlemimiz bitince kuş üzümünü ekleyin.
Sıcak suyumuzu eklediğimizde, kalan zeytinyağı ve tuzu da en son ekleyip, İç pilavımızı önce harlı ardından kısık ateşte alalım.
Suyunu çektiğiniz pilavı, 20-30 dk "sofra bezine" bohçalayarak, demlendirin.

