



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞERLİ İÇ PİLAV

Baldo pirinç 2 su bardağı
Kuzu ciğer 200 g
Kuru soğan 1 adet
Kus üzümü ½ çay bardağı
Dolmalık fıstık 2 yemek kaşığı
Tereyağı 4 yemek kaşığı
Ayçiçek yağı 2 yemek kaşığı
Yeni bahar 1 tatlı kaşığı
Tarçın 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Tuz 1½ tatlı kaşığı
Su 3 su bardağı

Pirinçlerinizi geniş ve derin bir kasede bol suda en az 1 saat bekletin. Kuzu ciğerini kusbasından küçük, soğanı ince ince doğrayın.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pısrıcı'yi Sote 180 °C moduna getirin ve haznede yağları kızdırın.

Fıstıkları hazneye alın ve kavurun.

Pirinçlerinizi 4-5 defa sudan geçirerek yıkayın ve iyice süzdürün.

Ciğerleri ve soğanları hazneye ekleyin 2 dakika kadar fıstıklarla beraber soteleyin.

Pirinçleri hazneye ekleyin ve renkleri parlayana kadar haznedeki diğer malzemelerle birlikte kavurmaya devam edin.

Kus üzümü ve baharatların tümünü ilave ederek karıştırın.

Kaynayan suyu hazneye dökün ve Gurme Sef'i Buharda Pilav moduna getirerek kapağını kapatın. 6-8 dakika pısrın.

Pısrım işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.15 dakika demlenmeye bırakın.

Demlenme işleminin ardından kapağını açın ve karıştırın. Servise hazırdır.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

