



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ İÇ PİLAV

500 gr kuzu ciğeri
2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı tereyağ
4 yemek kaşığı kuşüzümü
2 yemek kaşığı çam fıstığı
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yeni bahar
1'er çay kaşığı tuz karabiber

Bir tencerede tereyağını eritin. Önce çam fıstıklarını kavurun. Küp küp doğranmış ciğer, kuş üzümü ve birkaç tane karabiber ekleyerek, kavurmaya devam edin. Üzerine tuz ve su ekleyerek kaynatın. Islattığınız pirinci süzdürün, kaynayan su içerisine bırakın. Hafifçe karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. 2-3 dakika yüksek ateşte, sonra kısık ateşte pişirmeye bırakın. Suyunu çekince ateşten alın ve demlenmeye bırakın. Tarçın, yeni bahar ve karabiber serpererek hafifçe karıştırıp, Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "nuran nur" tarafından gönderildi. 15.05.2019