



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CİĞERLİ İÇ PİLAV

2 orba kaşığı dolmalık fıstık  
Yarım demet dereotu  
2 su bardağı pirinç  
100 gram küp doğranmış ciğer  
1 adet soğan  
1 adet çubuk tarçın  
2 adet domates  
1 orba kaşığı şeker  
3 orba kaşığı tereyağı  
1 ay bardağı kuş zm

Pirinçleri ve kuş üzümlerini yıkayıp üzerine su ekleyin ve 10 dakika suda bekletin. Pilavı yapacağınız tencerenin içine tereyağını, fıstıkları, rendelenmiş soğanı, zmleri ve kabuk tarçını ekleyin. Kavurmaya devam ederken pirinçleri süzüp içine ilave edin. Et suyunu, şekeri, baharatları ve rendelenmiş domatesi de ekleyince kapağını kapatıp 25 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Bu arada ciğerleri kp küp doğrayın ve tavada sıvı yağda 10 dakika pişirip, üzerine kıyılmış dereotunu ekleyin. Bu karışımı pilavın içine döküp karıştırın. Daha sonra da 10 dakika kadar demlenmeye bırakıp sıcak olarak servis yapın.