



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## CİĞERLİ MUZLU PİLAV

### Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı su
- 150 gram ciğer
- 100 gram badem
- 2 adet muz
- 1 adet büyük boy soğan
- 1\3 çay kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ

### Hazırlanışı:

Başlangıç olarak pirinci sıcak ve bol tuzlu suda 20 dakika bekletin. Sıcak suda bekletip kabukları soyulan bademler ve kübik şekilde doğranan soğanı tavada kavurun. Üzerine pirinç ilave ederek tekrar kavurun. Sonra üzerine 2 su bardağı su ekleyerek pişirin. Diğer tarafta ciğerleri 5 dakika tavada pişirin. Demlemeye bıraktığınız pirince tüm malzemeler (muz halkalar halinde kesin) ilave edin. Dinlendirdikten sonra servise sunun.