



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞERLİ PİLAV

200 gram ciğer
Yarım demet dereotu
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet soğan
1 adet çubuk tarçın
1 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kuş üzümü
Yenibahar ve karabiber
Tuz

Pirinçleri ve kuş üzümleri yıkayıp üzerine su ekleyin ve 10 dakika suda bekletin. Dolmalık fıstıkları tavada kavurun. Pilavı yapacağınız tencerenin içine tereyağını, rendelenmiş soğanı, üzümleri ve kabuk tarçını ekleyin. Kavurmaya devam ederken içine pirinçleri süzüp ilave edin. Et suyunu, şekeri, baharatları, rendelenmiş domatesi de ekleyip kapağını kapatın. 25 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Bu arada ciğerleri küp küp doğrayın ve tavada sıvı yağda 5 dakika pişirin. Üzerine kıyılmış dereotu ve fıstıkları bırakarak bu karışımı pilavın içine dökün ve karıştırın. Daha sonra da 10 dakika kadar demlenmeye bırakıp sıcak olarak servis yapın.

