



CIĞERLİ PİLAV

1 kase pirinç
250 gram dana ciğer
2,5 yemek kaşığı kuş üzümü
2,5 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 adet kuru soğan
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı yeni bahar
Karabiber

Pirinçleri ılık suya bırakıp en az 20 dakika dinlendirin.
Ciğerleri sotelik doğrayın.
Daha sonra soğanı da yemeklik doğrayın.
Soğanı tavaya alın ve yağ ekleyip pembeleşmeye başlayınca dolmalık fıstıkları ekleyin.
Rengi dönünce ciğerleri ekleyin ve piştiğinden emin olunca pirinci süzüp tavaya koyun.
Ardından baharatları da ekleyip biraz kavurun.
2 kase sıcak suyu da pilava dökün ve tuzunu ekleyin.
Pilavı karıştırıp demlemeye bırakın.

