



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CIĞERLİ PİLAV

2,5 su bardağı pirinç  
1 çay bardağı çam fıstığı  
200 gr kuzu ciğeri  
1 çay bardağı kuşüzümü  
3 çorba kaşığı tereyağı  
4 su bardağı et suyu  
2 adet soğan  
Yarım demet dereotu  
Tuz  
Karabiber  
Yenibahar

Pirinç ayıklanıp ılık suda 20 dakika bırakılır. Fıstık ayıklanır ve üzüm temizlenip 20 dakika suda bekletilir. Ciğer temizlenip fındık büyüklüğünde doğranır. Soğan soyulup incecik kıyılır. Bir tencerede bir çorba kaşığı tereyağı ile çam fıstığı biraz pembeleştirilir. Soğan ilave edilerek iyice öldürülür ve ciğer katılıp biraz kavrulur. Et suyu konarak bir taşım kaynatılır ve biber, yenibahar ve suyu süzülen kuş üzümü ilave edilir. Pirinç yıkanıp iyice süzülür. İçinde iki çorba kaşığı tereyağı bulunan tencere ateşe konur. Üzerine pirinç dökülür ve yedi-sekiz dakika kavrulur, tuz atılır ve sıcak iç harcı ilave edilir. Bir taşım kaynatılıp tuzu kontrol edilir. Kapağı kapalı olarak fırına verilir. 15-20 dakika fırında pişirilip alınır ve beş dakika demlendirildikten sonra, dereotu ilave edilip karıştırılır.

Not: Pirinç iyi kalite olmalı. Rafine edilmiş pirinçler pişerken yapışmaz. Suyunu iyi ayarlamak lazım; 1 kg pirince 1.2, 2 litre arası su hesaplanmalı. Pilavın lapalaşmasına neden olan pirincin yüzündeki nişastadır. Nişastayı gidermek için pirinci çok iyi yıkamak gerekir. Pirincin ne kadar su kaldıracağını iyi bilmek gerekir.