



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ PİLÂV

500 gr. pilâv
150 gr. kuzu veya tavuk ciğeri
175 gr. tereyağı
150 gr. bezelye
7,5 desilitre et suyu
50 gr. kaşer peyniri
Tuz
Biber
Biraz domates salçası.

Sâde pilâv yapılır. Bundan kalan 25 gr. yağ ile nohut büyüklüğünde doğranmış ciğer tavada kavrulur. Doğranmış iki domates veya fındık kadar domates ezmesi, tuz ve biber konur, iki kepçe kadar su ilâve edilir. Bir kepçe suyu kalıncaya kadar kaynatıldıktan sonra bir kalıp veya içi yuvarlak bir kâsenin ortasına ciğer, küme hâlinde konur. Kenarlarına da bezelye konur. Üstüne pilâv doldurulur. Kevgirle bastırılarak biraz sıkıştırılır. Servis tabağına çevrilir. Ciğerlerin üzerine küme hâlinde, rendelenmiş peynir konur. Ciğerin salçası üstüne gezdirilerek dökülür.