



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞERLİ PİLAV

1 kg ciğer
Yeteri kaçlar su
1 çorba kaşığı tereyağı
Dolmalık fıstık
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Pilav için:
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
Tuz
Üzerine:
Maydanoz

Ciğeri küçük doğrayın. Üzerine biraz su koyup pişirin. Suyunu çektikten sonra yağını koyup kavurun. Dolmalık fıstık ekleyin. Tuz, karabiber ve yenibaharı ilave edin. Aynı bir yerde yıkanmış pirinci tereyağında kavurup, üzerine su ve tuz ekleyin. Pilavı pişmeye bırakın. Ardından ciğer harcını ve pilavı karıştırıp, kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.