



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞERLİ PİLAV

2,5 su bardağı pirinç
500 gr. Karaciğer (koyun ciğeri)
1 soğan rendesi
2 kaşık yağ
½ çay bardağı KOSKA Pekmez
Tuz
Karabiber
2,5 bardak su
1 defne yaprağı

Ciğerin zarları soyulup bolca yıkanır. Suda haşlanıp süzülür. Tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Pirinç, tuzlu sıcak suda bir saat bekletilir. İyice yıkanır. Süzülür. Tencereye yağ konur. Kızınca soğan ilave edilir 1-2 kez çevrilir. Ciğerler eklenir. Rengi dönene kadar kavrulur. 2,5 bardak su, defne yaprağı ve pekmez ilave edilir. Kaynayınca pirinç konup karıştırılır. Kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Bol karabiber serpilip tuz konur. Harmanlanır. Servis yapılır.

