CİĞERLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı soğan
300 gr koyun ciğeri
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1'er çay kaşığı tuz ve karabiber
3 su bardağı su

Pirinci ılık su ile ıslatıp 10-15 dakika bekletin. Daha sonra akan suyun altında yıkayıp süzün. Soğanı soyup yemeklik boyda doğrayın. Ciğerin zarını soyup küçük küçük doğrayın veya mutfak robotunda kıyın. Yağı pilav tenceresine koyup doğranmış soğanı ilave edin. Tuz ekleyip soğanlar şeffaflaşana kadar kavurun. Ciğeri ilave edip pişinceye kadar karıştırarak kavurun. Süzülmüş pirinci ilave edip karıştırın ve sıcak suyunu ekleyin. Karabiber serpip ocağı kısın ve tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyunu çekene kadar karıştırmadan pişirin. Suyunu çekince ocaktan alıp üzerine bir kâğıt havlu örtün ve yine tencerenin kapağını kapatıp yaklaşık 15 dakika demlenmeye bırakın. Servis yapmadan önce tahta kaşıkla harmanlayın.

© lezzetler.com tarif no:69791 • adı:Ciğerli Pilav • gönderen:temaşa • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:16