



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞERLİ PİLAV

200 gr. ciğer
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
1 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 tutam safran
Zerdeçal, zencefil, tuz, karabiber
10 adet badem
2 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağını eritin. Üzerine çiğ bademi, dolma fıstığını ve küçük doğradığınız ciğerleri de ekleyip 10 dakika kavurun. Yıkamış pirinci de üzerine döküp birlikte beş dakika daha kavurun. Baharatları (zerdeçal, zencefil, karabiber) ve kuru üzümleri, suda bekletilen safranı da içine ilave edin. Üzerine 2.5 su bardağı su döküp 20 dakika kısık ateşte pişirin.