



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞERLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 havuç
1 soğan
200 gram ciğer
2 sivri biber
1 kırmızıbiber

İnce rendelenmiş havuçları ve soğanı tereyağında kavurun. Yağın rengi sarıya dönünce pirinci ekleyip kavurmaya devam edin, suyunu verin. Kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar pişirin. Pilav pişerken ciğeri minik küpler halinde kesin, tereyağında beş dakika kadar kavurun; sivri biberleri ve közlenmiş kırmızıbiberi çok ince kıyıp hepsini pilava ilave edin. Dinlendirdiğiniz pilavı servis tabağına aktarıp soğumadan sofraya götürün. İsterseniz pirinçleri kavururken çok az zerdeçal koyabilirsiniz, rengi çok güzel sarı olacaktır.