



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ PİLAV (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ciğer - 80gr.
Karacadağ pirinci - 100 gr.
Soğan - 50gr.
Sadeyağ -10 gr.
Karabiber - 2 gr.
Tuz - 3 gr.

Yemeklik doğranan soğanlar bir tencerede sadeyağ ile pembeleşene dek kavrulur. Temiz yıkanıp küçük küçük doğranan ciğerler eklenerek bir müddet daha kavrulduktan sonra tuz, karabiber ve su eklenerek kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca pirinçler yıkanarak tencereye dökülür ve kısık ateşte pişirilir. Bir müddet dinlenmeye bırakılan pilav koruk salatası ve bostanayla servis edilir.

