



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ PİLAV (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

2-5 su bardağı pirinç
500 gr karaciğer
1 soğan rendesi
2 kaşık yağ
tuz
karabiber
2.5 bardak su
1 defne yaprağı
1 adet kesme şeker

Ciğerin zarlarını soyup bol suyla yıkayın. Suda haşlayıp süzün. Küçük tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Pirinci tuzlu sıcak suda bir saat bekletin. İyice yıkayın ve süzün. Tencereye yağ koyun. Kızınca soğan ilave ederek 1-2 kez çevirin. Ciğerleri koyun. Rengi dönene kadar kavurun. 2.5 bardak su, defne yaprağı ve şeker ilave edin. Kaynayınca pirinci koyup karıştırın. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Bol karabiber serpip, tuz koyun. Harmanladıktan sonra servis yapın.