



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ PİRİNÇ PİLÂVİ

1,5 su bardak pirinç
1 tane kuzu ciğeri
2 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı fıstık
1 çay kaşığı üzüm
3 tane karabiber
tuz

Ciğer ufak ufak doğranır. Tencerede yağ, fıstık, üzüm, karabiberle kavrulur. Bir ölçü pirince iki ölçü hesabı ile kaynar et suyu veya sade su koyulur. Ayıklanmış, yıkanmış pirinç içine atılır. Hafif ateşe alınır. Göz göz olunca karıştırılır. Dibi tutmadan indirilir.