CİĞERLİ PİRİNÇ PİLÂVI

Kuşbaşı kesilmiş kuzu/koyun ciğerlerini tavada yağda orta derece kavurup tuz, biber ve tarçınını da serperek üstünü örtüp bırakınız. Çentilmiş birkaç soğanla, pilâv suyunu kaynatınız. Bu ciğer kavurmasınıda birlikte tencereye koyunuz ve pirinci salınız. Birlikte pişirip kıvama gelince, kurtarınız. Nefis ve kuvvetli bir pilâv olur.

© lezzetler.com tarif no:57020 • adı:CİĞERLİ PİRİNÇ PİLÂVI • gönderen:atılım • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:26