



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CİĞERLİ YARMA PİLAVI

2 su bardağı aşurelik yarma
300 gr tavuk ciğeri
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz

Yarma akşamdan ıslatılır. Ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Tencereye tereyağı konur, eriyince ince kıyılmış soğan atılır, pembeleştirilir. Üzerine ciğer ve salça eklenir. Ciğer yumuşayana kadar pişirilir. Tuz eklenir. Ciğerli karışımın üzerine suyu süzölmüş yarma atılır, karıştırılır. Sıcak tüketilir.
