



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DARP (MANİSA)

1 kg pirinç
250 gram kuzu ciğeri
250 gram tereyağı
1 kuzu gömleği
1 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı salça
1 baş soğan
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

İnce doğranmış soğan, tereyağında biraz kavrulur. Küçük kuşbaşı doğranmış ciğer katılarak kavurma işlemi sürdürülür. Yarım saat ılık suda ıslatılmış pirinç süzülüp üzerine dökülür, karıştırılır. Üzerine tuz ve bir litre kaynar su konulup ılık ateşte 10 dakika pişirilir, ince kıyılmış maydanoz ve karabiber eklenip iyice harmanlanır. Hazırlanan pilav tepsiye serilmiş kuzu gömleğinin üzerine dökülüp gömleğin uçları bohça gibi pilavın üzerine toplanır, üstüne bir güveç kapatılıp ters çevrilir. Üzerine yoğurtla iyice karıştırılmış salça sürülüp güvecin ağzı açık olarak 160-180 derece ısıdaki fırında üzeri kızarıncaya kadar 15-20 dakika pişirilip sıcak servis yapılır.
