



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖMLEKTE İÇ PİLAV

3 su bardağı pirinç  
Kuzu ciğeri  
Yarım çay bardağı kuş üzümü  
Mardin bademi  
1 soğan  
4 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet dereotu  
1 yumurta  
Kuru nane  
Kimyon  
Yenibahar

Gömlekte içli pilav için öncelikle soğan ve kuş üzümünü tereyağında kavuruyoruz. Daha sonra kuzu ciğerini ekliyoruz.

4 - 5 dakika daha kavurup pirinci ekliyoruz.

Kuru nane, kimyon, yenibahar ve bademi de ekleyip kavuruyoruz.

Dereotu ve maydanoz, tuz ve karabiberi de ekleyip suyunu ilave ediyoruz ve pişmeye bırakıyoruz.

1 adet yumurta sarısı ayırıyoruz.

Gömlek yağının içerisine pilavı ekleyip bohça şeklinde sarıyoruz.

Cam tepsiye yerleştirip üzerine yumurta sarısını sürüyoruz.

180 dereceye ayarlanmış fırında 5 dakika pişiriyoruz. Gömlekte içli pilav hazır, sıcak servis edebilirsiniz.

