



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMASYA İÇ PİLAVI

<https://www.sabah.com.tr>

150 g koyun ciğeri
1 yemek kaşığı kuş üzümü (15 dakika suda bekletilmiş)
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 soğan (Küp küp doğranmış şekilde)
1 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Ilık suya eklediğimiz pirinçleri 14-15 dakika beklettikten sonra akan suyun altında bir kaç defa olmak üzere yıkadıktan sonra süzürüz. Küçük zar şeklinde doğranmış koyun ciğerlerini 2-2.5 yemek kaşığı sıvı yağ ile birlikte kavuruyoruz.

Bir su bardağının 3'te 1 kadar sıvı yağın kalan kısmını ayrı bir tavaya dökerek küp küp doğradığımız soğanlarımızı bu tavada soğanlar yumuşayana kadar kavuruyoruz. Ardından 15 dakika suda beklettiğimiz kuş üzümünü, fıstıklarımızı ve tuzumuzu ekleyip birkaç dakika boyunca kavuruyoruz.

Bir tencere hazırlayıp 1 buçuk bardak sıcak su ile tereyağımızı tenceremize ekliyoruz. Ardından suyun kaynamasını bekliyoruz. Suyumuz kaynadığında hazırladığımız pirincimizi, hazırladığımız soğanlı ve fıstıklı karışımı, hazırladığımız ciğerlerimizi, tuzu ve baharatlarımızı ekliyoruz. Birkaç taşım daha kaynatıktan sonra tenceremizin kapağını kapatıyoruz ve ocağımızın altını kısıyoruz. Kısık ateşte pirinçlerin suyunu çekmesini bekliyoruz ve suyunu çekince ocaktan pilavımızı alıyoruz. 15 dakika civarında pilavımızı demlendirdikten sonra servis yapabiliriz.

