



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İÇ PİLÂV

Malzeme :

- 500 gr. pirinç (2 bardak)
- 750 gr. su veya et suyu (3 bardak)
- 120 gr. sadeyağ (6 çorba kaşığı)
- 40 gr. margarin tava için
- 75 gr. soğan (1 orta)
- 150 gr. domates (1 orta)
- 1/2 kahve fincanı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1/4 kuzu ciğeri veya 2 koyun böbreği
- 1 çorba kaşığı çam fıstığı
- 2 çorba kaşığı siyah üzüm
- 1 demet dereotu
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 kahve kaşığı tarçın
- 1 kahve kaşığı yenibahar

Yapılışı:

Bir tavaya -daima ölçülere göre- margarin konularak kızdırılır, bunun içine leblebi kadar doğranmış ve zarlari soyulmuş kuzu ciğeri veya böbrek yahut tavuk ciğeri ve katisi konularak karıştırılmak suretiyle rengi değişinceye kadar sote edilir ve tava ateşten indirilir, bir tarafa bırakılır. Bu iş bitince, bir tencereye margarin, sadeyağ, çam fıstığı, küçük doğranmış soğan konularak kavrulur. Soğanlar biraz pembeleşince, bunlara sıcak su veya et suyu ilâve edilir. Diğer tarafta ayıklanmış, yıkanmış ve sıcak tuzlu suda bırakılmış olan pirinçler süzöldükten sonra katılır ve tencere orta ısıdan daha kuvvetlice ateş üzerine oturtulur. Durmadan karıştırılır ve içerisine karabiber, tarçın, yenibahar, toz şeker, tuz, kabuk ve çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük doğranmış domates (veya salçası konularak 10 dakika kavrulur. Sonra tencere ateşten indirilir, iyice karıştırıldıktan sonra kapağı kapatılarak orta ısıdaki ateş üzerinde pişmeye bırakılır. Pirinçler suyunu çekine^-, bunlara dereotu ile sote edilmiş ve tavada bulunan kuzu ciğerleri veya böbrekleri ile birlikte, kavrulan yağ da tencereye aktarılır, karıştırılır ve dinlenmek üzere çok hafif ateş üzerinde yarım saat bırakılır. Sonra yeniden karıştırılır ve servis yapılır.