İÇ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 çay bardağı kuş üzümü
1 çorba kaşığı fıstık
Yarım demet dereotu
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gram ciğer
Tarçın, yenibahar, şeker

Soğanı doğrayıp tencerede yağ ile birlikte 5 dakika kavurun. Üzerine pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Kuş üzümü, fıstık, şeker ve baharatları ekleyip üzerini geçecek kadar sıcak su koyup 20 dakika pişmeye bırakın. Bu arada ciğerleri küp şeklinde doğrayıp tavada 5 dakika kadar pişirin. Üzerine hemen kıyılmış dereotunu ekleyip ocaktan alın. Pilavın üzerine ekleyip karıştırın. Kavrulmuş fıstıklarla birlikte karıştırıp sıcak sıcak ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:102210 • adı:İç Pilav • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:13