İÇ PİLAV

Vedat Başaran

2 adet zarı alınmış kuzu ciğeri
300 gr. pirinç
1 adet kuru soğan
½ demet maydanoz
½ demet dereotu
200 gr. tereyağı
50 gr. çamfıstığı
50 gr. kuşüzümü
1 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı kimyon
1 adet et suyu tableti
4 tatlı kaşığı tuz
Karabiber

Pirinci ıslayıp, 2 tatlı kaşığı tuz ilave edip karıştırın. Kuşüzümlerini de ıslayıp beklemeye bırakın. Ciğeri, ikiye bölüp ince ince dilimleyin. Dilimlediğiniz parçaları, ortalarından ikiye kesip, küçük parçalara ayırın. Kuru soğanı, küp şeklinde doğrayın. Pirinci ve kuşüzümleri yıkayıp, suyunu süzün.
Geniş bir tencereye 1 litre su koyun. Bulyonu ilave edip kaynamaya bırakın. Tereyağının dörtte birini tavada kızdırın. Çamfıstıklarını, renkleri pembeleşene kadar kavurun. Soğanları ilave edip kavurmaya devam edin. Doğradığınız ciğerleri katıp, karıştırarak iyice pişirin.
Kalan tereyağını, geniş bir tencerede iyice kızdırın. Pirinci katıp, saydamlaşıncaya kadar karıştırarak kavurun. Kuşüzümlerini, 2 tatlı kaşığı yeni bahar,1 tatlı kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı tarçın, 2 tatlı kaşığı tuz ve yeterince karabiber ilave edin. İyice karıştırarak 2 - 3 dakika daha kavurun. Kavurduğunuz ciğerleri katıp, 2 dakika daha pişirmeye devam edin. 3 kepçe kaynamış bulyonlu su koyup karıştırın. 2 kepçe daha bulyonlu su ilave edip karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp, suyunu çekene kadar pişirin.
Maydanoz ve dereotunu, ince ince kıyın. Suyunu çekmiş ve demlenmiş olan iç pilava katıp iyice karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:116779 • adı:İç Pilav • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:35