



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇ PİLAV

250 gr kuzu ciğeri (veya tavuk ciğeri)  
2 su bardağı baldo pirinç  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 paket dolma fıstığı  
3 çorba kaşığı kuş üzümü  
1 tatlı kaşığı dolma baharı  
1 tatlı kaşığı tarçın  
½ çay kaşığı karabiber  
1 tam 1/4 çay bardağı zeytinyağı  
3,5 su bardağı sıcak su  
Tuz

Önce pirinci yıkadıktan sonra, sıcak su içinde 10dk. bekletelim. Ciğeri tavlara zarından biraz büyükçe küp küp doğrayalım. Kuru soğanı minik minik doğrayalım. Zeytinyağının yarısını pilav tenceresine koyun orta ateşte, dolma fıstığını ve yağınızı yakmadan pembeleşinceye kadar kavurun, soğanları ekleyerek kavurmaya devam edin, pembeleşmeye yakın ciğerlerinizi ekleyin. Ciğerler pişince süzdüğünüz pirinci ilave edin. 1-2 dk pirinci de kavurun, ardından dolma baharı, karabiber ve tarçını ekleyin. Kuş üzümünü de ekleyince kalan zeytinyağını da ekleyin ve bir iki dk. sonra da 3,5 su bardağı sıcak su ilave ederek tuzunu koyun ve karıştırın. Pilavın suyu göbek atana kadar önce harlı ateşte sonra ise en kısık ateşte suyunu çekene kadar (Tahmini 15-20 dakika) tencere kapağı kapalı olarak pişirmeye devam edilir. Pilav pişince kapak ile tencere arasına iki kat kağıt havlu konularak kapatılır ve bir sofraya bezi ile sarılarak 20-30 dakika demlenmeye bırakılır.

