



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

750 g pirinç
2 çorba kaşığı tuz
35 g kuş üzümü
250 g tavuk veya kuzu ciğeri
150 g tereyağı veya sadeyağ
1 adet orta boy soğan, ince kıyılmış
35 g dolmalık fıstık
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 litre et suyu veya su, kaynar
1 çorba kaşığı toz şeker
1 demet dereotu, ince kıyılmış

Pirinci bir kaba koyun. Üstünü örtecek kadar su ve 1 çorba kaşığı tuz ekleyin. Pirinçleri 30 dakika bekletin. Sonra birkaç kez bol suda yıkayıp süzün.

Kuş üzümünü ılık suya basıp şişmelerini sağlayın ve süzün.

Kuzu ciğeri kullanacaksanız, üstündeki ince zarı soyup yıkayın.

Tavuk ciğeri kullanacaksanız bu işleme gerek yoktur. Daha sonra ciğeri küçük küpler halinde doğrayın.

Tencerede yağı eritin, soğan ve dolmalık fıstıkları ilâve edip hafif pembeleşinceye kadar çevirin.

Önce ciğeri, sonra pirinci ekleyerek tahta kaşıkla karıştırın ve biraz kavurun.

Kuş üzümünü ve baharatları da ekleyip karıştırın.

Ardından et suyunu, 1 çorba kaşığı tuzu ve toz şekeri ilâve edip bir kez karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatın. Kaynamaya başlayınca hemen ateşi kısın ve yaklaşık 18-20 dakika pişirin.

Pirinçler suyunu çekerek pişip üzeri göz göz olduktan sonra tencereyi ocaktan alın.

Kapağını açın, tencerenin üzerine temiz bir pamuklu bez veya kâğıt havlu serin, kapağı tekrar kapatıp 15 dakika dinlendirin.

Pilavın üstüne dereotu serpiştirin. Tahta bir kaşıkla kenarlarından içeriye doğru dikkatlice karıştırın. 1-2 dakika daha dinlendirdikten sonra servis edin.

Not: Hazırladığınız iç pilav; kuzu tandır, fırında tavuk veya hindi ile birlikte servis yapılabilir. İç pilav ifadesi, dolma içi anlamında olup kuzu dolmasına gönderme yapar. Kuzu içine çeşitli çeşnilerle pirinç doldurularak yapılan kuzu dolması, en önemli ziyafet yemeklerinden biridir. İç pilav bu ziyafet yemeğinin günlük sofralara yansımış halidir. Bu yüzden de en çok kuzu tandır ile birbirini tamamlar.



© lezzetler.com tarif no:172513 • adi:İç Pilav • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.04.2025 - 03:03