



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İÇ PİLAV

Milli Gazete

Malzemeler

1 kg pirinç  
100 gr. çam fıstığı  
150 gr kuzu ciğeri  
4 baş soğan  
50 gr. kuşüzümü  
10 gr. yeni bahar  
10 gr karabiber  
20 gr tuz  
250 gr tereyağı  
50 gr badem içi (kabuksuz)  
1 çay kaşığı toz tarçın,  
su.

Bir tencerede 50 gr. tereyağı ile, çamfıstığı ve bademler pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra ince doğranmış soğanlar ilave edilip, onlar da pembeleşinceye kadar kavrulur. İnce doğranmış ciğerle, kuş üzümü ve baharatlar (yeni bahar, karabiber, tarçın) ilave edilerek 1 kg. su konur. Ayrı bir tencerede 200 gr. tereyağı ile pirinç kavrulur ve kavrulan bu pirinç diğer tencereye ilave edilir, 10 dakika kısık ateşte bekletilip servise sunulur.

---