



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

Malzeme :

2 bardak pirinç,
3,5 bardak su (et veya tavuk suyu),
2 domates veya 1 kaşık salça,
yarım kuzu ciğeri veya tavuk, hindi v.s. ciğeri,
tuz,
karabiber,
2 kaşık yağ,
50 gr. çam fıstığı,
50 gr. kuş üzümü.

Yapılışı:

- 1- Bir tencereye 2 kaşık yağı koyup içerisine kabuğu soyulmuş çekirdekleri çıkarılmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri koyup hafifçe öldürünüz.
- 2- 3,5 bardak et suyunu, tuzu, karabiberi koyup kaynatınız.
- 3- Bir kaşık yağı bir tencereye koyup içerisine ayıklanmış, yıkanmış ve kurulanmış fıstıkları atıp hafif kızartınız.
- 4- Fıstıklar kızarıncaya içerisine küçük küplere doğranmış ciğeri koyup bir iki defada bununla kavurup kaynamakta olan suyun içerisine koyup üzümleri de yıkayıp ilave ediniz.
- 5- Su bunlarla beraber kaynayıncaya ıslanmış pirinci atıp pilavı pişiriniz.
- 6- Demlendikten sonra servis tabağına boşaltıp servis yapınız.

NOT: Domates olmadığı zaman suya salça ilave edip yapabilirsiniz.
