



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## İÇ PİLAV

### MALZEMELER

250 gr kuzu veya tavuk ciğeri  
2 su bardağı pirinç  
1 adet orta boy soğan  
5 çorba kaşığı çam fıstığı  
3 yemek kaşığı kuş üzümü  
3 yemek kaşığı margarin  
1 adet kesme şeker  
1 tatlı kaşığı yenibahar  
1/2 demet dereotu  
Karabiber  
Tuz

### HAZIRLANIŞI

Kalın dipli bir tavada yağı eritin, fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra temizlenmiş, zarı soyulmuş ve küçük küçük doğranmış ciğerleri tavaya alıp rengi değişinceye kadar pişirin. Pirinci ilave edip karıştırdıktan sonra su, tuz, kuşüzümü ve baharatları koyup kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Dereotu ile süslüyerek servis yapın.

[ML® Erler Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 14.11.2016