



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

MALZEMELER

1/2 kg pirinç
30 gr kuşüzümü
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karabiber
2 adet domates
250 gr kuzu ciğeri
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı su
1 tutam nane kurusu
Yarım baş maydonoz
1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Pirinci yıkayıp süzdükten sonra, derin bir kaba kuzu ciğeri, maydonoz, tuz, karabiber, nane kurusu, margarin ve kuş üzümünü aynı anda koyun. 5 dakika kavurduktan sonra 1 bardak ılık su ekleyin. Daha sonra tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika demlenmesini bekleyin. Soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Mozaik Pilav için tıklayın](#)