



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İÇ PİLAV

### MALZEMELER

2 bardak pirinç  
1 baş soğan  
10 adet tavuk ciğeri  
Dolmalık fıstık, üzüm, yenibahar  
3 kaşık tereyağı  
Yeterince tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Bir tencerede yağ eritilir. İnce doğranmış soğan, yıkanıp ufak parçalara ayrılmış tavuk ciğeri ve dolmalık fıstık hafifçe çevrilir. Ayıklanıp yıkanmış pirinç ilave edilir. 1-2 dakika tüm malzeme tahta bir kaşıkla çevrilir. Üzerine üzümler ve 2,5 su bardağı su ilave edilir. Yemek suyunu çekinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerine bir havlu örtülerek kapak kapatılır, pilavın demlenmesi sağlanır. Sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Mayhoş Pilav için tıklayın](#)