



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

2 Su bardağı pirinç
4 Su bardağı et suyu
Yarım kuzu ciğeri
4 kaşık yağ
2 baş soğan
2 kaşık çam fıstığı
2 kaşık kuş üzümü
dereotu
tuz

Bir kab içinde ince kıyılmış soğan biraz yağla ve küçük doğranmış ciğer beraberce kavrulur. Kabuğu soyulmuş domates veya salça ve 4 bardak su ilave edilerek ciğere katılır. Su kaynayınca; tuzlu suda ıslanmış temizlenmiş pirinç salınır. Pilav suyunu yarı yarıya çekince fıstık ve üzüm ilave edilir. Pilav suyunu çektikten sonra üzerine yağ dökülür. Yarım saat sonra karıştırılarak kıyılmış dereotu konur. Servis edilir.

[ML® Erikli Pilav için tıklayın](#)