



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

Malzeme:

2 bardak piriç
3 bardak et suyu
200 gr tavuk cięeri
1 çorba kaşığı çam fıstığı
2 çorba kaşığı kuş üzümü
karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
tuz
1 soęan
1 demet dereotu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Ayıklanmış piriçi tuz da ilave ederek bir kaba koyulur. Üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edip soğumaya bırakılır. Piriç soğduktan sonra birkaç kez yıkayıp iyice süzölüp bir tarafa koyulur. Bir küçük tencerede tereyağı ile fıstıklar hafif kavrulur. İnce doğranmış ciğer, soğanı katıp biraz kavrulur. Piriç de ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Tuz, şeker, karabiber, üzüm ilave edip karıştırılır. 3 bardak et suyunu dökerek kısık ateşte pişirilir. Ateşten indikten sonra kıyılmış dereotu ilave edilerek karıştırılıp servis yapılır.

[ML© İç Pilav için tıklayın](#)