



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

Malzemesi

2 Su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin
2 adet domates, ya da 1 çorba kaşığı salça
1/2 kuzu ciğeri
1 kahve fincanı dolmalık fıstık
1 kahve fincanı dolmalık üzüm
3,5 bardak su, et suyu ya da tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Bir tencereye yağ ve kabukları soyularak küçük küp biçiminde doğranmış domatesleri, ya da sulandırılmış salçayı koyup kaynatın. Başka bir tencereye koyduğunuz et, ya da tavuk suyunu da tuz ve karabiberini attıktan sonra kaynamaya bırakın.

Öte yanda ciğeri yıkayıp kuruladıktan sonra temizleyin ve küçük küpler biçiminde doğrayın- Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra 20 dakika kadar ıslatıp süzün.

Bir tavada 1 kaşık yağla fıstıkları kavurun, daha sonra ciğeri tavaya ekleyip, 2-3 dakika karıştırarak kavurun. Ciğerler kavrulunca kaynamakta olan suyun içine atıp, dolmalık üzümleri ekleyin ve yeniden kaynamaya başlayınca domatesle yağı ilave edin. Tekrar kaynatıp pirinci ekledikten sonra şöyle bir karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika harlı ateşte, yarım saat kadar da hafif ateşte pişirin.

Piştirdiğiniz pilavı çok hafif ateş üzerinde yarım saat demlendirin, bir kez hafifçe karıştırdıktan sonra servis yapın.