



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İÇ PİLAV

500 gram pirinç (2 bardak)
750 gram su, ya da et suyu (3 bardak)
160 gram sadeyağı ya da margarin (8 çorba kaşığı)
75 gram soğan (1 orta)
150 gram domates (1 orta), ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1 tatlı kaşığı toz şeker
1/4 kuzu ciğeri, ya da 2 koyun böbreği
1 çorba kaşığı çam fıstığı
2 çorba kaşığı siyah üzüm
1 demet dereotu
Tuz, karabiber, tarçın ve yenibahar

1 İçinde, kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı margarin, ya da sadeyağ olan tavaya, üstünün zarı soyulmuş ve tavla zarı biçiminde küçük doğranmış bir çeyrek kuzu ciğeri, ya da koyun böbreği yahut hindi, tavuk ciğeri ve katısı ilâve ederek, ciğerler az pembeleşinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle sote etmeli ve ateşten alarak, pilava kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra bir tencereye; 8 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin, 1 çorba kaşığı çam fıstığı ve küçük doğranmış 1 orta baş soğan koyarak, soğanlar az pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara; ayıklanmış, üstüne 6 bardak sıcakça su ilâve ederek, soğu-yuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru suyu akıncaya kadar 3-5 kez yıkanmış ve iyice süzölmüş 2 tepeleme bardak pirinç ilâve ederek, kuvvetlice ateşte durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kavurmalı, sonra da pirinçlere, sırasıyla birer kahve kaşığı karabiber, tarçın, bahar, 3 bardak su ya da et suyu, 2 çorba kaşığı sapları ayıklanmış siyah üzüm, 1 silme çorba kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı toz şeker, soyulmuş ve küçük doğranmış 1 domates, ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinç suyunu çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pişirmelidir.

3 Suyunu çekince buna; kıyılmış 1 demet dereotu ile, sote edilmiş ciğerleri yağı ile birlikte ve sıcak olarak katmalı ve küçük ateşte yarım saat demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.