



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ PİLAV

500 gr (2+1/2 su bardağı) pirinç
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı
1 küçük soğan (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı kuş üzümü (temizlenip 20 dakika suda bekletilmiş)
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık (temizlenip 20 dakika suda bekletilmiş)
200 gr kuzu ciğeri (küp biçiminde kıyılmış)
4+1/2 su bardağı tavuk suyu yada et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
1/2 kahve kaşığı yenibahar
4 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Pirinci ayıkladıktan sonra bir tencereye koyup, üstünü 4 parmak aşacak kadar su ekleyiniz. İçine bir çorba kaşığı tuz ekleyip karıştırdıktan sonra, 2 saat suyun içinde bekletin.

Sonra pirinci yıkayıp kevgirde suyunu süzerek bir kenara bırakınız.

Küçük bir tencerede bir kaşık tereyağı eritip kızdırınız. Fıstığı ekleyip bir kez karıştırdıktan sonra, soğanı katınız. Fıstık hafifçe sararana kadar kavurup, ciğeri ekleyiniz. 2-3 dakika daha kavurup et suyunu, tuzu, karabiberi, yenibaharı ve kuş üzümünü koyarak 1 dakika daha kaynatınız.

Kalan yağı bir tencereye koyup kızdırınız. Kevgirde bekleyen pirinci tencereye koyup 3-4 dakika karıştırarak kavurunuz. Hazırladığınız ciğerli harcı üstüne döküp harlı ateşte 2 dakika kaynatınız. Kaynayınca bir kez karıştırıp tencerenin kapağını kapattıktan sonra, ağır ateşte 17-18 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp 15 dakika demlendirdikten sonra, dereotunu serpip servis ediniz.