



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ PİLAV

500 gram pirinç (2 su bardağı tepeleme)
125 gram tereyağı
1 kaşık zeytinyağı
1 adet küçük soğan
2 çorba kaşığı kuş üzümü
3 çorba kaşığı çam fıstığı
100 gram kuzu ciğeri (ufak kuşbaşı doğranmış)
1 çay kaşığı karabiber
1 adet iri domates
800 gram et suyu (kaynar)
tuz

Pirinci ayıklayarak küçük bir tencereye koyunuz. Üç çorba kaşığı tuz ilâve ederek, pirinçlerin üzerinden 4-5 parmak yüksekliğe kadar tencereye sıcak su doldurunuz. Karıştırarak bekletiniz. Bekleme müddetinden sonra birkaç sefer yıkayarak süzünüz.

Ateş üzerine tencere oturttarak, yağ koyunuz. Biraz kızınca çam fıstığı atınız. İnce kıydığınız soğanı da birlikte kavururken üzerine ciğeri ilâve ederek üç dakika kadar kavurunuz. Kuş üzümü, karabiber, tuz, et suyu ve kabuğu soyularak rendelenmiş domatesleri de koyarak, bir kere karıştırınız ve ateşten indiriniz.

Ateşe, başka bir tencereye yağ koyarak kızdırınız. Üzerine önce hazırlanan pirinci koyup, 4-5 dakika karıştırarak kavurunuz. Üzerine daha önce hazırladığınız içleri kaynar olarak ilâve ediniz. Bir dakika ocak üzerinde kaynatıp karıştırdıktan sonra ağzını kapatarak onbeş dakika kadar pişiriniz. Ateşten indirdiğiniz pilâvı 20 dakika dinlendirdikten sonra servis yapınız.