



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

Elif Korkmazel

1 ADET SOĞAN
2 SU BARDAĞI PİRİNÇ
1 ÇAY BARDAĞI KUŞ ÜZÜMÜ
3 ÇORBA KAŞIĞI DOLMA FISTIĞI
3 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI
1 DEMET DEREOTU
50 GR. CİĞER
YENİBAHAR TARÇIN TUZ KARABİBER
3 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
2,5 SU BARDAĞI SICAK SU

Pilav tenceresine tereyağı koyup soğanı ince kıyıp kavurun üzerine dolma fıstığını kuş üzümü koyup pirinci elleyip hepsini 5 dakika kavurmaya devam edin yenibahar tarçın tuz karabiber ve suyunu koyup kapağını kapatın 20 dakika kısık ateşte pişirin bir tavada ciğerleri az zeytinyağında pişirin içine kıyılmış dereotu ekleyip demlenmiş pilava ekleyin karıştırıp servis yapın