



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı margarin
2 adet soğan
100 gram kuzu ciğeri
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuşüzümü
3 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı yenibaha
1 çay kaşığı tarçın
Bir tutam tuz
1 demet dereotu

Pirinci ılık su ile ıslatın, iyice yıkayıp süzün. Margarinin yarısı ile çok ince doğranmış soğanı 2 dakika kavurun. Fıstık ve minik küpler halinde doğranmış ciğerleri atıp, 5 dakika daha kavurun. Kuşüzümü, yenibahar, tarçın ve bir tutam tuz ekleyin. Et suyunu ilave edin. Bir taşım kaynatın. Ayrı bir tencerede kalan margarini eritip, pirinçle 15 dakika kavurun. Soğanlı harcı ekleyin. 10 veya 15 dakika kısık ateşte pişirin (pirinçler suyunu çekene kadar). 30 dakika dinlenmeye bırakın. Karıştırıp, kıyılmış dereotu ile süsleyin.
