



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

1 çorba kasesi baldo pirinç
1 çorba kaşığı dolmalık pirinç
100 gr kuzu ciğeri
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı bezelye
1 tutam dereotu
1'er çay kaşığı karabiber yeni bahar
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
Yeteri kadar su ve tuz

Tuzlu ve ılık suda pirinçleri ıslatıyoruz. Yıkayıp, süzüyoruz. Diğer tarafta tencereye çiçek yağı koyuyoruz. İçerisine dolmalık fıstık ilave ediyoruz, kısık ateşte kavuruyoruz. Kuzu ciğerini zar şeklinde doğruyoruz. Ciğeri ve soğanı tencereye alıyoruz, kavuruyoruz. Kuş üzümünü yıkayıp harcın üzerine döküyoruz. Karıştırıp pilavımıza yetecek kadar-su ilave ediyoruz. Ayrı bir tencereye çiçek yağı koyup pirinçleri kavuruyoruz. Tuzunu, şekerini ilave ediyoruz. Diğer tarafta kaynamakta olan harcı pilavın üzerine döküyoruz. Su az gelirse sıcak suyla kıvamını ayarlıyoruz kapağını kapatıp pişmeye bırakıyoruz. Pişince dinlendiriyoruz. İçerisine ince doğranmış dere otu, karabiber, yeni bahar, bezelye ilave edip karıştırıyoruz. Pilavımızı servise hazır hale getiriyoruz.
