



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

Ümit Usta

1/2 kg piriç
150 gr kuzu ciğeri
2 adet orta boy kuru soğan
1/2 demet dereotu
1 çorba kaşığı dolusu domates salçası
1 çorba kaşığı dolusu çamfıstığı
1 çorba kaşığı dolusu kuş üzümü
1 tatlı kaşığı dolusu yenibahar
1 tatlı kaşığı dolusu tarçın
1 çay kaşığı dolusu karabiber
1 çay kaşığı dolusu tozşeker
750 gr kadar su ya da et suyu
150 gr margarin
Tuz

Piriçleri ayıklayıp, 1 çorba kaşığı tuz ve el dayanabilecek kadar sıcak su olan bir kaptaki ıslatalım. Tavla zarı büyüklüğünde kestiğimiz ciğerleri, 50 gram margarin yağında kavurup, yeterince tuz ve karabiber ilave ederek, ocaktan indirelim. Kuş üzümünün saplarını ayıkladıktan sonra, bir kase sıcak suyun içinde ıslatalım.

Tencereye kalan margarini ve çamfıstıklarını koyup, fıstıklar pembeleşinceye kadar kavuralım. Hemen peşinden ince kıydığımız kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edelim. Berrak su çıkana kadar yıkadığımız piriçleri de tencereye ilave edip, iyice kavuralım. Salçayı da katıp, 2-3 sefer daha karıştırdıktan sonra, kuş üzümünü, baharatları, yeterince tuzu, ve kavurduğumuz ciğerleri de ekleyip, son bir kere daha karıştıralım.

Sonra, üst seviyesini yarım parmak geçecek kadar sıcak suyu ilave edip, piriçleri kaşığın tersi ile düzeltelim. Tencerede ki su kaynayıncaya kadar hızlı ateşte, kaynadıktan sonra, kısıkateşte piriçler suyunu çekinceye kadar pişirelim.

Ocağın altını söndürüp, ince ince kıydığımız dereotlarını serptikten sonra, en az 20 dakika demlendirelim. İyice harmanlayarak, sıcak sıcak servis yapalım.