



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ PİLAV

- 2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
- 1 kahve fincanı çamfıstığı
- 1 kahve fincanı kuş üzümü
- 200 gram kuzu ciğeri
- 4 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 1 küçük soğan, ince kıyılmış
- 4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
- 1/2 kahve kaşığı karabiber
- 1/2 kahve kaşığı yenibahar
- 1 bağ kıyılmış dereotu
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Pirinci ıslatınız. Sonra yıkayınız ve süzgece çıkarıp bir kenara ayırınız.
 - 2) Fıstık ve üzümü temizleyip 20 dakika suda ıslayıp ayrı ayrı süzdürünüz. Ciğeri küçük zar gibi doğrayınız.
İçinin yapılışı:
 - 1) Küçük bir tencereye yağın 1 kaşığı koyup kızdırınız, fıstığı ilâve edip bir kere karıştırarak soğanı ilâve ediniz. Fıstık hafif sararıncaya kadar 2-3 dakika kavurup, ciğeri ilâve ediniz.
 - 2) 2-3 dakika daha kavurup et suyunu ve baharatını, tuzu ve üzümünü ilâve ederek 1 dakika kaynatıp bir kenara ayırınız.
- Pilavın pişirilişi:
- 1) Bir tencereye kalan yağı koyup kızdırınız. Pirinci ilâve ederek 3-4 dakika karıştırarak kavurup ciğerli harcı üzerine dökünüz.
 - 2) Kuvvetli ateşte 2 dakika kaynatınız ve bir kere karıştırıp kapağını kapatarak ağır ateşte veya fırında 17 dakika pişirip ateşten alınız.
 - 3) 15 dakika demlendirip dereotunu serpererek karıştırınız ve servis yapınız.