



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 su bardağı et suyu
Yarım adet kuzu ciğeri
4 kaşık yağ
2 baş soğan
Baharat
Dereotu
Tuz
2'şer kaşık fıstık, üzüm

Bir kap içinde bir kaşık yağda ince kıyılmış soğan ve küçük kesilmiş ciğer kavrulur. Kabuğu, çekirdeği çıkmış domates veya bir kasık sulu salça, 4 bardak su ilave edilerek ciğere katılır. Tuzlu suya katılır, pilav suyunu çektikten sonra üzerine yağ dökülür yarım saat sonra karıştırılır, kıyılmış dereoto kunur. Pilav suyunu çekerken kızarmış fıstık, üzüm konur.