



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇ PİLAV

400 gram pirinç  
100 gram margarin  
40 gram çam fıstığı  
50 gram soğan  
200 gram kuzu ciğeri  
2 bardak et suyu  
1 çorba kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı yenibahar  
40 gram kuş üzümü  
1 demet dereotu

Ön hazırlık olarak pirinci ayıklayın. Orta boy bir tencereye koyup, üzerini birkaç parmak aşacak kadar tuzlu ılık su ilave edin. Bunun için 1 çorba kaşığı tuz kullanın. Pirinci 2 saat ıslatın. Bu sürenin sonunda bir süzgece aktarın, süzölmeye bırakın.

Bu arada soğanı soyup, küçük küpler halinde doğrayın. Kuş üzümünü ayıklayın. Küçük bir kaba koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edip, bekletin. Dereotunu ince kıyın.

Kuş üzümleri şişince ki bu yaklaşık 15 dakika sürer süzüp, bir kenarda saklayın.

Pirinç, üzerinden soğuk su geçirerek 3 kere yıkayın. Her yıkayıştta pirinci tekrar tencereye koyup, üzerine su ilave ettikten sonra, iki elinizle harmanlayarak nişastasının suyun üzerine çıkmasını sağlayın. Sonra bu nişastalı suyu döküp, işlemi yineleyin.

İlk olarak iç pilavın harcını hazırlayın. Bunun için küçük bir tencerede yağın dörtte birini orta ateşte eritin. Yağ kızınca fıstığı ilave edin. Bir kevgirle birkaç kez karıştırıp, birkaç dakika pişirin. Soğanı ilave edin. Sık sık karıştırarak, öldürün. Soğan pembeleşip fıstık sararmaya başlayınca kuzu ciğerini katın. 3-4 dakika, yine sık sık karıştırarak, pişirin. Et suyu, kalan 2 tatlı kaşığı tuz, biber, yenibahar ve kuşüzümünü koyun. Tenceredeki malzemeyi bir taşım kaynatıp, tencereyi ateşin üzerinden alın.

Orta boy bir tencerede kalan 75 gram yağı, harlı ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca, suyu iyice süzölmüş pirinci ilave edip, bir kevgirle sık sık karıştırarak, 8-10 dakika kavurun. Küçük tenceredeki malzemeyi ilave edin. 2-3 dakika kaynamaya bırakın. Kevgirle birkaç kere karıştırın. Tencerenin kapağını sıkıca örtün.

Ateşi iyice kısın. Pirinci 18-20 dakika, suyunu iyice çekinceye kaçlar pişirin. Ocağı kapatın. Tencerenin kapağını açıp, iç pilavın üzerine temiz bir bez örtün. Kapağı tekrar kapatın. İç pilavı, bu şekilde ocak üzerinde 15-20 dakika demlendirin.

Demlenme aşamasında sonra dereotu ile karıştırıp servis edebilirsiniz