



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İÇ PİLAV

Malzemesi:

2 bardak piriç,  
3 bardak su veya et suyu,  
1 orta boy soğan,  
2 orta boy domates veya 1 yemek kaşığı salça,  
1/4 kuzu ciğeri veya tavuk ciğeri, hindi ciğeri,  
1/2 kahve fincanı fıstık,  
1/2 kahve fincanı kuşüzümü,  
1 demet dereotu,  
1 tatlı kaşığı toz şeker,  
3 yemek kaşığı tereyağı veya margarin,  
tuz,  
karabiber,  
yenibahar.

Ciğerin zarını çıkartıp küçük zar şeklinde doğrayın. 1 kaşık yağla sote edip bir kenara bırakın. Soğanı iyice doğrayıp çamfisuğı ile beraber 2 kaşık yağla açık renkte kavurun. Temizlenip ıslatılmış pirinci katın. 10 dakika daha kavurun, 3 bardak et suyu, tuz, karabiber, yenibahar kuşüzümü, şeker, küçük parçalara doğranmış domates veya salça koyup kapağını örtün. Orta ateşte suyunu çektirin, sonra sote edilmiş ciğerle kıyılmış dereotu katın. 30 dakika demlendirin, sonra servis yapın.

[ML® Azeri Pilavı için tıklayın](#)