



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg pirinç
1 adet kuzu ciğeri
½ su bardağı sadeyağ
1 adet büyük boy kuru soğan
1 paket çam fıstığı (snober)
1 paket kuş üzümü
1 tatlı kaşığı karışık baharat
1 litre su
Tuz

Tencereye yağ boşaltılıp ateşe konulur. Isınan yağa atılan çam fıstıkları pembeleşinceye kadar kavrulup bir tabağa alınır. Aynı tencereye saçak doğanmış soğanlar ve küçük doğranmış ciğerler atılarak pembeleştirilir. Pirinçler yıkanıp tencereye alınır, kavrulur. Su ilave edilip kuş üzümü, baharat ve tuz konularak kısık ateşte pişirilir. Ateşin altını kapatmaya yakın çam fıstıkları ilave edilir. Demlenen pilav servis tabağına alınır, bostanayla yenir.

