



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAVI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
½ su bardağı sıvı yağ
1 fincan dolmalık fıstık
1 fincan kuş üzümü
2 adet soğan
150 g kuzu ciğeri
4 su bardağı et suyu
Tuz, karabiber, yenibahar
1 demet maydanoz
1 demet dereotu

Pirinçleri kuralına uygun şekilde ıslatınız.
Kuş üzümü ve fıstıkları 10 dk ılık suda bekletiniz.
Ciğeri temizleyerek çok küçük parçalar halinde doğrayınız.
Soğanları küp şekilde doğrayarak süzdürdüğünüz fıstıklarla birlikte yağın yarısında yağda kavurun.
Fıstıklar sarardığında ciğeri ekleyerek soteleyiniz.
Kalan yağla yıkanmış pirinci kavurunuz.
Süzdürülen kuş üzümünü ciğerli harcı baharatları ve yeşillikleri ekleyerek üzerine kaynar et suyunu koyunuz.
Pilavı pişirin ve demlendirin.
Servise çıkmadan maydanoz dereotu ve chery domates ile süsleyiniz.

Not: Ciğeri kokmaması için çok iyi temizlemelisiniz. Fıstık, lezzetini yağla birlikte kavrulduğunda açığa çıkarmaktadır. Değişik baharatlar ekleyerek değişik tatlar yaratabilirsiniz. Sıcak tabakla yemek servisi yemeğin lezzetini ortaya çıkarmaktadır.

