



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ PİLAV

Pirinç Değirmencileri Derneği

3/4 kap pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
1 soğan, kucukdogranmis
100 gr tavuk veya kuzu ciğeri
2 yemek kaşığı cam fistiği
2 yemek kaşığı kus uzumu
1 kap sıcak tavuk veya et suyu
1 çay kaşığı tarcin
1 çay kaşığı yenibahar
Tuz
Karabiber
Uzeri için:
1 yemek kaşığı dereotu, kucukdogranmis

Orta boy tencerenin icindetereyagini eritin, soganiicine koyun orta isida 2-3 dakika karistirarak sote edin. Ciger, cam fistigi ve kus uzumunu ilave edin 3-4 dakika kavurun. Pirinc, tarcin, yeni bahar, tuz ve karabiberi koyup karistirin.

Uzerine tavuk veya et suyunu ilave edin, karistirin. Ocaginisininikisiga getirin, tencerenin kapaginicapatın. Pilav suyunu cekene kadar pisirin. 5 dakika demlenmeye birakin. Uzerinedere otu serpin, tavuk veya hindi yaninda ikram edin.

