



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İTALYAN PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı yağ
1/2 pişmiş tavuk
yarım pişmiş tavuk ciğeri
3 çorba kaşığı bezelye
4 bardak etsuyu ya da su
4 dilim dil
Tuz
Karabiber

Pilavı bir yanda pişerirken, pişmiş tavuk eti, pişmiş tavuk ciğeri ve ıslanmış dil, çok küçük parçalara doğranır. 1 çorba kaşığı kadar yağ ile tavada önce ciğer börttürülür. Arkasından tavuk ve ciğer atılarak sote yapılır. Tuz ve karabiberi de ilâve ederek karıştırılır ve pilâva konulur. Bezelye de servis yapılan tabağın üzerine gezdirilir. Domates salçasını servis kaşığı ile en üste dökmek veya bir tabakta isteyenler için hazır tutmak gereklidir.