



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOCAELİ İÇ PİLAV

400 gr Pirinç
100 gr margarin
40 gr Çam fıstığı
50 gr Soğan
200 gr Kuzu ciğeri
2 bardak Et suyu
2 tatlı kaşığı Tuz
1/2 tatlı kaşığı Karabiber
1/2 tatlı kaşığı Yenibahar
40 gr Kuşüzümü
1 demet Dereotu

Ön hazırlık olarak pirinci ayıklayın. Orta boy bir tencereye koyup, üzerini birkaç parmak aşacak kadar tuzlu ılık su ilave edin. Bunun için 1 çorba kaşığı tuz kullanın. Pirinci 2 saat ıslatın. Bu sürenin sonunda bir süzgece aktarın, süzölmeye bırakın. Bu arada soğanı soyup, küçük küpler halinde doğrayın. Kuşüzümünü ayıklayın. Küçük bir kaba koyun. Üzerini örtecek kaçlar su ilave edip, beklethin. Dereotunu ince kıyın. Kuşüzümleri şişince ki bu yaklaşık 15 dakika sürer süzöüp, bir kenarda saklayın. Pirinci, üzerinden soğuk su geçirerek 3 kere yıkayın. Her yıkayıştta pirinci tekrar tencereye koyup, üzerine su ilave ettikten sonra, iki elinizle harmanlayarak nişastasının suyun üzerine çıkmasını sağlayın. Sonra bu nişastalı suyu dököp, işlemi yineleyin. İlk olarak iç pilavın harcını hazırlayın. Bunun için küçük bir tencerede yağın dörtte birini orta ateşte eritin. Yağ kızınca fıstığı ilave edin. Bir kevgirle birkaç kez karıştırıp, birkaç dakika pişirin. Soğanı ilave edin. Sık sık karıştırarak, öldürün. Soğan pembeleşip fıstık sararmaya başlayınca kuzu ciğerini katın. 3-4 dakika, yine sık sık karıştırarak, pişirin. Et suyu, kalan 2 tatlı kaşığı tuz, biber, yenibahar ve kuşüzümünü koyun. Tenceredeki malzemeyi bir taşım kaynatıp, tencereyi ateşin üzerinden alın. Orta boy bir tencerede kalan 75 gram yağı, harlı ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca, suyu iyice süzölmüş pirinci ilave edip, bir kevgirle sık sık karıştırarak, 8-10 dakika kavurun. Küçük tenceredeki malzemeyi ilave edin. 2-3 dakika kaynamaya bırakın. Kevgirle birkaç kere karıştırın. Tencerenin kapağını sıkıca örtün. Ateşi iyice kısın. Pirinci 18-20 dakika, suyunu iyice çekinceye kaçlar pişirin. Ocağı kapatın. Tencerenin kapağını açıp, iç pilavın üzerine temiz bir bez örtün. Kapağı tekrar kapatın. İç pilavı, bu şekilde ocak üzerinde 15-20 dakika demlendirin.