



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU İÇLİ PİLAV (ŞANLIURFA)

2 bardak pirinç
3 bardak su veya et suyu
7 çorba kaşığı margarin
1 adet orta boy soğan
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1/4 kuzu ciğeri yada 2 koyun böbreği
1 çorba kaşığı şam fıstığı
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 demet dereotu
Tarçın
Yenibahar
Karabiber
Tuz

Kuzu ciğerinin zarını soyup küçük parçalara doğrayın. Soğanı soyup doğrayın. İçinde kızdırılmış 2 çorba kaşığı margarin olan tavaya kuzu ciğeri yada koyun böbreğini ilave ederek, az pembeleşinceye kadar arada bir karıştırarak sote edin ve ateşten alarak pilava kullanmak üzere bir tarafa bırakın.

Sonra bir tencereye 5 çorba kaşığı margarin, çam fıstığı ve küçük doğranmış soğan koyarak, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Daha sonra bunlara pirinci ilave ederek kuvvetlice ateşte durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kavurun. Sonra da pirinçlere, sırasıyla karabiber, tarçın, 3 bardak su, ayıklanmış kuş üzümü, tuz, toz şeker ilave ederek tencerenin kapağını kapatarak pirinç suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra da orta kuvvetteki ateşte pişirin.

Suyunu çekince kıyılmış demet dereotu ile sote edilmiş ciğerleri yağ ile birlikte katın ve yarım saat kadar dinlendirip karıştırdıktan sonra servis yapın.