



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYHANE PİLAVI (CİĞERLİ)

Malzeme:

- 1 adet patlıcan
- 1 adet kuzu ciğeri
- dolma fıstığı
- kuşüzümü
- dolma baharı
- 1 çay kaşığı karabiber
- bir miktar tuz
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı pirinç
- 2 bardak su
- 1 çay kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:

Patlıcanlar ayıklanarak küçük kareler halinde kesilerek kızgın yağda pembeleşene kadar kızartılır, kuzuciğeri ayıklanarak küçük kareler halinde kesilir, una bulanarak kızgın yağda kızartılır. Diğer taraftan dolma fıstığı ve pirinç sıvı yağ ile tencereye konarak 5 dakika kavrulur, üzüm, fıstık, karabiber, dolma baharı, şeker ve tuz katılarak karıştırılır. Patlıcanlar ve ciğerlerde ilâve edilerek suyu konur ve buharı çıktıktan sonra 7 dakika pişirilir ve ateş söndürüldükten sonra 15 dakika daha kapalı olarak demlenmesi sağlanır. Ilık olarak servis yapılır.
