



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAZAK PİLAVI

150 gram küçük doğranmış ciğer
3 su bardağı sıcak su
5 adet taze soğan
2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı antepfıstığı
Tuz
Karabiber
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Çeyrek demet taze nane

Öncelikle pirinci 15 dakika tuzlu suyun içinde bekletin. Daha sonra tencerede yağın içinde ciğerleri kavurup içine doğranmış soğanı, suyu süzölmüş pirinçleri fıstığı ve diğer malzemeleri koyun. 15 dakika kadar kavurup suyunu verin ve pişirin. 10 dakika demlendirin ve naneyi üzerine ekleyip servis yapın.