



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CİĞERLİ PAY

1 küçük soğan, iri parçalar halinde
3 yemek kaşığı margarin
230 gram tavuk ciğeri, 5 santimetrelik dilimler halinde kesilmiş
1 adet arpacık soğanı, ufak küpler halinde doğranmış
Yarım bardak taze rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım bardak pirinç
6 bardak sebze suyu
1 tutam İnce doğranmış frenk maydanozu
1 tatlı kaşığı Taze çekilmiş karabiber

Yapışmaz tabanlı bir tavada, bir yemek kaşığı margarini kızdırın. Soğanları ekleyip altın rengine gelene kadar karıştırarak, 3 dakika kadar pişirin. Ciğerleri ekleyip her iki tarafı da pişene kadar ortalama 5 dakika pişirin. Ateşten alıp üzerine tuz ekleyin.

Geniş bir sos tavaında 2 yemek kaşığı margarini kızdırın. Arpacık soğanını ekleyin, yumuşayınca kadar 7 dakika pişirin. Pirinçleri ekleyip taneler şeffaflaşınca kadar, ortalama 5 dakika pişirin.

Bir bardak sebze suyu ekleyip pirinçler suyu çekene kadar karıştırarak pişirin. Daha sonra yarım bardak daha sebze suyu ekleyip pişirin. Bu işlemi pirinçler diri ve pişkin hale gelinceye kadar devam edin (bütün sebze suyunu kullanmanız gerekmeyebilir).

Peynir ve maydanozları yemeğin içine ekleyin. Tabaklara böldükten sonra üzerine ciğerleri ve tavada kalan yemek suyundan koyun. Taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirdikten sonra frenk maydanozu yapraklarıyla süsleyip anında servis edin.

