



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK CİĞERLİ PİLAV

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
1 orta boy soğan (ince doğranmış)  
125 gr mantar (temizlenip, dilimlenmiş)  
300 gr (1+2/3 su bardağı) pilavlık pirinç (yıkayıp, 30 dakika ılık suda bırakılarak, süzölmüş)  
2+1/2 su bardağı kaynar tavuk suyu  
8 tavuk ciğeri (küçük parçalar halinde kesilmiş)  
2 orba kaşığı maydanoz (kıyılmış)  
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Bir tencerede 3 çorba kaşığı yağı kızdırınız. Soğanları koyup, arasıra karıştırarak 8 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Mantarları katıp, 3 dakika daha pişiriniz.

Pirinci ekleyip, sürekli karıştırarak 2 dakika kavurunuz. Tavuk suyunu katıp, tencerenin üstü açık olarak, harlı ateşte 15 saniye kaynatınız. Tencerenin kapağını kapatıp, ateşi iyice kısarak 20 dakika, pilav suyunu çekene kadar pişiriniz.

Pilav pişerken ciğerleri hazırlayınız. Kalan 1 orba kaşığı yağı orta boy bir tavada kızdırınız. Ciğerleri koyup 10 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz. Pilav pişince, ciğerleri ve maydanozu karıştırarak katıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Üstüne kaşar peyniri rendesini serpip, servis ediniz.

---