



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CİĞERLİ PİLAV

70 Gr Sana Klasik
250 gr tavuk ciğeri
8 Dal taze soğan
1 Adet kesme şeker
2 Dal taze nane
0,5 Kahve Fincanı dolmalık fıstık
2 Su Bardağı pirinç
3 Su Bardağı su

Ciğerleri yıkayıp süzün.taze soğanları ince doğrayın.margarini eritip ciğerleri 5 dk soteleyin. Pirinç, fıstık, taze soğan, şeker, tuz, karabiber ilave edip 5 dk daha kavuralım. Suyunu ilave edip pişmeye bırakalım. Taze naneleri ilave edip harmanladıktan sonra demlenmeye bırakalım.