

Ic Pilav

Malzemeler

1 su b.pilavlik pirinc
100 gram kuzu cigeri
1 yemek k. tereyagi
1 adet Kucuk Sogan
1 yemek k. cam fistigi
1 yemek k. kus uzumu
1 cay k. karabiber
1 cay k. yenibahar
1 cay k. toz tarcin
1 tatli k. tuz
1.5 su b. kaynar su

Yapilisi

Pirinci berrak suyu cikincaya kadar yıkayin ve suzun. Sogani soyun ve yemeklik dograyin. Kuzu cigerini kucuk kucuk kusbasi dograyin. Kaynar suyu hazirlayin. Tencereye tereyagi koyun . Uzerine sirasiyla cam fistigi, sogan, kuzu cigeri ve pirinc ilave edin, dusuk isida kavurun. Ardindan kus uzumu, 1.5 su bardagi kaynar su, karabiber, tarcin, yenibahar ve tuz ilave edin. Tencereyi yuksek isida 1 dakika sure ile kaynatin ve tencerenin kapagini kapatın. Ocak isisini en dusuk konuma getirin. Tam 14 dakika sonra ocagi sondurun. Tencerenin kapagini acmadan, pilavi en az 15 dakika dinlendirin. Sure bitiminde pilavi bir guzel karistirin.AFIYET OLSUN...