



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PIRINLI CİĞER



1 adet koyun karaciėeri
1 avuç pirinç
2 adet iri kuru soėan
6 orba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi için;
1 su bardaėı süt
1 orba kaşığı limon suyu
zeri için;
7 - 8 dal maydanoz

Cığerin ince zarı çıkarıldıktan sonra, ince uzun doğranır, çukur bir kaba aktarılır. zerine süt ve limon suyu konur, buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir.

Süre sonunda cığer terbiyeden alınır bir süzgece çıkartılır, yıkanmaz. Kuru soğanlar yarım daire Őeklinde doğranır.

Tencereye sıvıyağ konur, orta ateŐte ısınınca soğan eklenir, ŐeffaŐlaşana kadar kavrulur.

zerine szlmŐ cığer eklenir, hızlı ateŐte suyunu bırakana kadar çevrilir.

Daha sonra yıkanmıŐ pirinç ve 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateŐte 15 - 20 dakika piŐirilir.

Sıcak olarak servis tabağına alınır. zerine ince kıyılmıŐ maydanoz serpilir.

Not: Pırınlı cığere, ateŐten almadan kısa süre önce, ince kıyılmıŐ taze soğan atılabilir.