

Edirne Bademli Ciğer Pilavı

Toplam 52 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~520 kcal

Edirne bademli ciğer pilavı ince doğranmış dana ciğerini bademli pirinç pilavıyla birleştirerek kokulu ve güçlü bir Trakya tabağı hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 350 gr Dana ciğeri
- 0.5 su bardağı Badem
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Et suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pirinç 20 dakika 1 litre tuzlu suda bekletip süzün.
- Bademleri tereyağındaki 3 dakika açıkken kavurun.
- Pirinç ve et suyuyla pilavı 15 dakika pişirin.
- Ciğeri ayrı tavada 4-5 dakika hızlıca kızartın.
- Ciğeri pilava katıp 10 dakika dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Ciğeri fazla pişirmemek dokusunu yumuşak tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz, limon ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt