



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

## PIRINÇLI CİĞER



1 adet koyun karaciğeri  
1 avuç pirinç  
2 adet iri kuru soğan  
6 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Terbiyesi için;  
1 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Üzeri için;  
7 - 8 dal maydanoz

# Ciğerin ince zarı çıkarıldıktan sonra, ince uzun doğranır, çukur bir kaba aktarılır. Üzerine süt ve limon suyu konur, buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir.

# Süre sonunda ciğer terbiyeden alınır bir süzgece çıkartılır, yıkanmaz. Kuru soğanlar yarım daire şeklinde doğranır.

# Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur.

# Üzerine süzölmüş ciğer eklenir, hızlı ateşte suyunu bırakana kadar çevrilir.

# Daha sonra yıkanmış pirinç ve 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 15 - 20 dakika pişirilir.

# Sıcak olarak servis tabağına alınır. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.

**Not:** Pirinçli ciğere, ateşten almadan kısa süre önce, ince kıyılmış taze soğan atılabilir.