İç Pilav

Süre: 30-35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 2 su bardağı sıcak tavuk suyu veya su

Yapılışı:

1. Pirinci Hazırlama:

- Pirinci **ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin**.
- Daha sonra bol suyla yıkayıp süzün.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Bir tencerede tereyağını ve sıvı yağı eritin.
- Soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Dolmalık fıstıkları ekleyip hafifçe kızarana kadar kavurun.
- Kuş üzümünü ve baharatları ekleyerek karıştırın.

3. Pilavı Pişirme:

- Pirinci ekleyip **2-3 dakika kavurun**.
- Sıcak su veya tavuk suyunu ekleyerek karıştırın.
- Kapağını kapatıp **kısık ateşte 12-15 dakika suyunu çekene kadar pişirin**.
- Ocaktan aldıktan sonra **15 dakika demlenmeye bırakın**.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Servis:

- Hafifçe karıştırarak kabartın ve sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Daha aromatik bir tat için **birkaç damla limon suyu** ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı