



Hääriisi - dügün pilavi

Aineet: 3 rkl voita tai margariinia
2,5 dl pilkottua sipulia
3-4 dl valkoista riisiä
3 rkl pinjan siemeniä
8 dl lämmintä kanaliientä
1/2 dl korintteja tai rusinoita
ripaus sahramia
suolaa, pippuria
1 tl sokeria
1/2 tl kanelia
1 1/2 dl kananmaksaa tai kananrintaa hienonnettuna tai kuutioituna (kypsennettynä)

Valmistus: Sulata voi isossa kattilassa keskilämmöllä ja lisää sipuli. Sekoita kolmen minuutin ajan. Lisää riisi. Jatka taas riisiseosta sekoittaen viiden minuutin ajan kunnes riisi on kevyesti tummunut.

Lisää männyn siemenet ja sekoita vielä kolmen minuutin ajan. Sekoita joukkoon lämmin kanaliemi, korintit, mausteet, sokeri ja paloiteltu kanan maksa. Vähennä lämpöä. Laita kansi kattilalle ja hauduta noin 15 minuuttia tai kunnes liemi on haihtunut. Käännä levy kokonaan pois päältä ja anna olla levyllä vielä kymmenisen minuuttia.