



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ VE ÜZÜMLÜ PİLAV

1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı pirinç
2 tatlı kaşığı köri
1 çay bardağı kuş üzümü
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı tavuk suyu
5-6 dal taze soğan (yeşil sapları)
Tuz

Tencerede margarini eritip pirinci ekleyin. İyice kavurduktan sonra köri ve kuşüzümünü ekleyin. Biraz daha kavurarak tavuk suyunu ilave edin. Son olarak tuz ve karabiberi ekleyip tencerenin ağzını kapatın ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Pilav suyunu çektikten sonra bir kere karıştırıp 10-15 dk bekletin. Servis yapacağınız zaman bir tabağı alın üzerine ince kıyılmış taze soğan saplarını ekleyip sıcak servis yapın.