



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORE PİLAVI

<https://koreyemek.blogspot.com>

Önce pirinç iyice yıkayın. Suda yarım saat bekletirise daha iyi olur.

Bir tefron tavada iki bardak pirinçe iki buçuk bardak su döküp harlı ateşe konup kaynatın.

Pilav kaynayınca orta ateşe indirip pişirin.

Pirinç tadını bakarak tam pişimediye küçük ateşte tencere kapağı açmadan bir az daha pişirin(demleme gibi..)

Not: Kore pilavına su ve tuz konmaz.

