KÖRI SOSLU PILAVLI SEBZELI TAVUK

MALZEMELER
2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
2 yemek kaşığı köri sosu
2 adet haşlanmış havuç
1 adet haşlanmış tavuk eti
2 adet soğan
100 gr. kuşüzümü
2 çorba kaşığı karanfil
1 şeker kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı soya sosu
Bir tutam maydanoz ve tuz

HAZIRLANIŞI
Önce pilavı normal şekilde pişirin ve demlenmeye bırakın. Havuç, soğan ve tavuk etlerini büyük parçalar halinde doğrayın. Servis tabağına alıp üzerini soya sosu ve köri sosu ile süsleyin. Pilav suyunu çekince içine karabiber, kuşüzümü, ve karanfil ekleyip karıştırın. Sebzeli tavuğun yanında garnitür olarak servis yapabilirsiniz.

ML® Körili Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2485 • adı:KÖRI SOSLU PILAVLI SEBZELI TAVUK • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:01