



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ PİLAV

Melikgazi Belediyesi

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su veya et suyu
3 yemek kaşığı tereyağı
1 kase haşlanmış tavuk
1 fincan kuru üzüm
1 fincan Antep fıstığı
tuz
1 çay kaşığı köri
1/2 demet dereotu

Pirinçler tuzlu ılık suda 1 saat ıslatılır. Tencerede tere yağ eritilir. İyi yıkanmış pirinçler süzülerek kuru üzüm ve Antep fıstığı ile kavrulur. Köri, tuz, su ve tavuk eti ilave edilir. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Doğranmış dereotu ile servis yapılır.

