



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## KÖRİLİ TAVUKLU PİLAV

2 küp tavuk suyu bulyon  
2 su bardağı baldo pirinç  
3 su bardağı sıcak su  
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
200 g tavuk göğsü  
1 tatlı kaşığı köri  
1 tatlı kaşığı zerdeçal  
2 adet havuç

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine ayçiçek yağın ekleyin. Soğuk suyla nişastası gidene kadar yıkadığınız pirinçleri tencereye alın. Şeritler halinde doğranmış tavuğu ekleyin. 1-2 dakika orta ateşte kavurun. Kabukları soyulmuş ufak ufak doğranmış havuçları da ekleyip 2 dakika kadar kavurun. Köriyi ekleyin. 2 küp Tavuk Suyu Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip zerdeçalla beraber tencereye ilave edin. Kısık ateşte 20 dakika pişirin ve 10 dakika dinlenmeye bırakın.

