



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ ÜZÜMLÜ VE SEBZELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı köri
1 çay bardağı kuş üzümü
2 su bardağı tavuk suyu
4 dal taze soğan
200 gram taze fasulye
1 kırmızı çan biber
Tuz ve karabiber

Pirinci tereyağında iyice kavrulduktan sonra köri , kuş üzümü ve tavuk suyunu üzerine ilave edin. Tuz, karabiberle tatlandırıp kapağını kapatın ve 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Diğer tarafta kırmızıbiberi, taze soğanı ve taze fasulyeyi az yağda sote edin. Pilavı bir servis tabağına alıp üzerine sote edilmiş sebzeleri yerleştirip süsleyin. Sıcak olarak servis yapılan bu pilavı istediğiniz sebzelerle de yapabilirsiniz .