



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ VE TAVUKLU PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 200 g Tavuk Göğsü
- 1 Tatlı Kaşığı Köri
- 1 Tatlı Kaşığı Zerdeçal
- 1 Çay Bardağı Taze Soğan

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.

Soğuk suyla nişastası gidene kadar yıkadığınız pirinçleri tencereye alın.

Şeritler halinde doğranmış tavuğu ekleyin. 1-2 dakika orta ateşte kavurun.

Köriyi ekleyin.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip zerdeçalla beraber tencereye ilave edin.

Kısık ateşte 20 dakika pişirin ve 10 dakika dinlenmeye bırakın.

İnce kıyılmış taze soğanları ekleyin ve tahta kaşıkla hafifçe karıştırın.

Sıcak servis edin.

