



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KÖRİLİ PİLAV

<https://koreyemek.blogspot.com.tr>

Arzu ettiğiniz sebzeler (sogan, havuc, patates, domalik biber, mantar....)

Kiyma ya da sosis

Pilav

Sivi yağ ve tere yağı

Tuz ve kara biber

Ketçap

1 kaşık Köri tozu

Yumurta

Sebzeler ve eti (sosis) küp küp doğrarak sivi yağda kavurun.

Tuz ve karabiber ekleyin. Ben bu sırada tereyağda ve Köri tozuda bir az ilave ettim.

Pilavı ilave ederek sebzelerle iyice karıştırın.

Servis tabağa koyup sıcakken yiyin. Bu bir çeşit oluyor.

2 tane yumurtayı iyice çırpın ve teflon tavada yarım pişirin, o sırada hazır olan pilavi ortaya ekleyin. Yumurtanın yan kısmı kapatın. Tabağına aldıktan sonra arzu ederseniz ketçap la süslenerek servis yapın.

