



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ ÜRDÜN PİLAVI

MALZEMELER

- 1 çay bardağı (75 ml) sıvı yağ
- 1 paket Knorr Sebzeli Pilav Harcı
- 2 su bardağı (300 g) pirinç (soğuk su ile yıkanmış)
- 2 adet piliç kalça (şerit şerit doğranmış)
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1/2 çay kaşığı kakule (ayıklanıp ezilmiş)
- 1/2 çay kaşığı zencefil
- 1/2 çay kaşığı yenibahar
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 3 su bardağı (600ml) su

1. Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp tavukları kavurun. Tavuklar renk alınca içine pirinci, Knorr Sebzeli Pilav Harcı'nı, zerdeçalı, yenibaharı, kakuleyi, zencefili, kimyonu, tarçını ve suyu ilave edip karıştırın. Pilavı bir taşım kaynattıktan sonra kısık ateşte pişirip demlendirin. Servis tabağına alıp arzuya göre kıyılmış taze kişniş veya maydanoz ile süsleyerek servis edin.