



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU VE KÖRİLİ PİLAV

75 gr margarin
200 gr soğan
2 diş sarımsak
200 gr havuç
700 gr pirinç
20 gr köri tozu
5 su bardağı tavuk suyu
1 adet limon
1 tatlı kaşığı tuz
500 gr tavuk göğsü

Soğanları ve sarımsağı, dilimlenmiş havuçlarla birlikte margarinde kısa bir süre kızartın. Pirinci ilave edin ve birkaç dakika daha kızartın. Karışımın üzerine köri tozu serpin ve sıcak tavuk suyunu ilave edin. Pirinç sıvıyı emene kadar pişirin. Yarım misket limonunun suyunu sıkın. Pirince limon suyu, tuz ilave edin. Tavuk göğsüne tuz serpin ve eritilmiş margarinde hızla kavurun. Sonra düşük ısıda pişirin. Dilimleyin ve körili pilav üzerine yerleştirin.

[ML© Mişoriz için tıklayın](#)

