



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ KÖRİLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 soğan  
1 çorba kaşığı köri  
1 çaybardağı kuruüzüm  
2 çorba kaşığı kuş üzümü  
1 çaybardağı zeytinyağı  
Tuz, karabiber, şeker

Pilavı hangi tencerede yapacaksanız o tencerede yağ ve rendelenmiş soğanı 3 dakika kadar kavurun. Bu arada üzerine köriyi ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra pirinci de koyup rengi şeffaflaşınca kadar kavurmaya devam edin. Üzerine üzümleri ve baharatları ilave ederek suyunu ekleyin. Üzerini geçecek şekilde ya da bire bir ölçüde su ekleyip kapağını kapatın. 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Demlenirken de kapağını yarılayıp altını kapatarak 5 dakika kadar öylece bekletin. Servis yaparken de dereotuyla süsleyip ikram edin.