



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİN USULÜ YUMURTALI PİLAV

2 adet dana biftek  
100 gram sucuk  
1 adet havuç  
1 adet kabak  
2 adet taze soğan  
2 diş sarımsak  
1 adet yumurta  
15 gram margarin  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
Soya sosu  
1 kase haşlanmış pirinç

Biftekleri ve sucuğu ince şeritler halinde doğrayın. Havuç, kabak ve taze soğanları temizleyip kibrit çöpü şeklinde kesin sarımsakları soyup ezin. Yumurtayı bir kaseye kırıp çirpin. Margarin tavada kızdırıp yumurtayı karıştırarak pişirin ve küçük parçalara ayırın. Sıvı yağı tavada kızdırıp et ve sucukları kavurun. Kabak ve havuçları ekleyip hafifçe yumuşayana kadar kavurmaya devam edin. Taze soğan, sarımsak ve haşlanmış pirinci ilave edip unu 2-3 dakika daha kavurun. Tavayı ocağın altından alıp yumurta ve soya sosunu ekleyin. Pilavı tahta kaşıkla harmanlayıp servis tabaklarına paylaşın. Sıcak olarak servise sunun.

[ML® Çin Pilavı için tıklayın](#)

