



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BRUNCH

- 2 su bardağı haşlanmış pirinç
- 1 çay bardağı doğranmış kereviz
- 1 çay bardağı doğranmış yeşil biber
- 1 çay bardağı doğranmış taze mantar
- 1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
- 6 adet yumurta (çırpılmış)
- 1 kahve fincanı az yağlı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı toz karabiber

Geniş bir tava için, tereyağını veya margarini koyup eritin. Kereviz, yeşil biber ve mantarı ilave edip orta ateşte pişirin. Yumurta, süt, tuz ve karabiberi küçük bir kaseye koyup çırpın. Ocağın altını kısın ve yumurta karışımını sebzelerin üzerine dökün. Yumurtalar tamamen pişene kadar yaklaşık 1-2 dakika karıştırarak pişirin. Pirinci ilave edin ve hafif karıştırın. Isıttıktan sonra servis yapın.