



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLAV (ÇİN)

Malzemesi

2 su bardağı pilavlık pirinç

3 su bardağı su

1 havuç,

1 yumurta

2 dal taze soğan

2 çorba kaşığı nişasta

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 tavuk bulyon

Yarım su bardağı haşlanmış bezelye

2 çorba kaşığı konserve mısır

Tuz

Karabiber

Havucu temizleyip 4-5 parça halinde uzunlamasına kesin ve minik küpler halinde doğrayın. Taze soğanın yeşil saplarını yıkayıp küçük küçük doğrayın.

Pirinci bol suda birkaç kez yıkayıp süzün ve tencereye alın. 3 bardak suyu ekleyip kaynatın. Suyunu çekinceye kadar haşlayın.

Tavuk bulyonu ufalayarak 1 yumurta akı ve nişasta ekleyip karıştırın.

Sıvıyağı tavada ısıtıp haşlanmış pirinci kavurun. Havuç, taze soğan, bezelye, mısır, tuz, karabiber ve bulyonlu sosu ilave edip karıştırarak pişirin. Sıcak servis yapın.