



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSLU PİLAV (ÇİN)

4 kişilik
4 çorbakaşı zeytinyağı
1 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
2 adet kırmızı biber
1 paket mantar
Yarım kase soya sosu
2 çorba kaşığı konserve mısır
Karabiber

Öncelikle pilavı hazırlayın. Bunun için, 2 çorba kaşığı zeytinyağında, yıkanıp süzölmüş pirinci kavurun. Üzerine suyu ekleyin. Pilav suyunu çekince, demlenmeye bırakın. Bu arada tavaya kalan 2 çorba kaşığı zeytinyağını alın. Şerit biçiminde doğranmış kırmızı biberi yağda soteleyin. Küçük doğran- l mış mantarları ve mısırları atın. Karabiberi ve soya sosu ekleyerek 1-2 dakika pişirin. Önceden pişirdiğiniz pilava soya soslu malzemeyi ekleyip, karıştırarak servis yapın.

[ML® Çin Pilavı için tıklayın](#)