



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI ÇİN PİLAVI

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
1 dal taze soğan
1 adet havuç
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Taze soğanları yıkadıktan sonra ince ince doğrayın.
Havuçların kabuğunu soyup küp şeklinde kesin.
Daha sonra uygun bir tencerede havuç ve soğanları hafif kavurun.
Pirinçleri bol suda yıkayıp tencereye ekleyip kavurun. Üzerine su ekleyip pişmeye bırakın.
Yumurtayı bir kasede çirpin. Pilav üzerine ekleyip 3-4 dakika kadar daha pişirin.
Pilav suyunu çekince ve yumurta kızarıncaya demlenmeye bırakın.
Sıcak olarak servis edin.

