



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN PİLAVI

<https://acunn.com>

Bir kişilik olacak kadar pirinç
100-200 gram tavuk göğüsü
Yarım kırmızı soğan
Kırmızıbiber
2 diş sarımsak
Karabiber
Zerdeçal
Tuz
Zencefil tozu
Tuzlu ve tatlı soya sosu

İlk olarak tavuk göğsünü tabak veya bir kaptaki soya soslarıyla karıştırıp bekletelim üzerine tuz ve karabiber de serpebilirsiniz.

Pirinç küçük bir tavada haşlayalım, tavukları ısıtılmış teflon tavaya azcık yağ ile alıp soteleyelim. Üzerine doğranmış sarımsakları ekleyip karıştıralım, sonrasında soğanları ve biberleri ekleyelim pişirelim.

Son olarak da zerdeçal, zencefil ve isteğe göre biraz daha tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz. Biraz da cajun baharatı ekleyebilirsiniz.

Tavanın diğer yarısını boş bırakalım, çünkü buraya haşlanmış pirinçleri ekleyip biraz tavukların baharatlı yağında soteleyeceğiz. Pirinçler sotelendikten sonra tavuklarla karıştırıp 2-3 dakika karıştıralım ve yemek servise hazır.

