



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## ÇİN PİLAVI

250 gram basmati ya da yasemin pirinç  
80 gram piliç jambon  
2 adet havuç  
1 su bardağı bezelye  
1 adet yumurta  
80 gram Bizim Mutfak Teremyağ  
1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Suyu  
2 adet taze soğan  
Tuz

Basmati ya da yasemin pirinci yıkayıp süzün. Pirinçlere tavuk bulyon ve Teremyağ'ı ekleyip buharda tane tane olacak şekilde pişirin. Havuçları soyup küçük küçük doğrayın. Yeşil soğanları ince ince doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada Teremyağ'ı eritip taze soğan, havuç, bezelye ve ince kesilmiş piliç jambonları soteleyin. Tavada sotelediğiniz karışıma yumurta ve tuz ekleyip karıştırın. Yumurta pişene kadar ara sıra karıştırın. Hazırladığınız karışımı pişirdiğiniz pilav ile karıştırarak servis yapın.

[ML® Çin Pilavı için tıklayın](#)

