



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN PİLAVI

Ayşen Tekin

5 Adet Yeşil Soğan
1/2 Su Bardağı Bezelye
1 Adet Havuç
4 Adet Kornişon
4 Adet Dereotu
4 Sap Maydanoz
1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Çay Kaşığı Tuz

1 bardak pirinci yıkadıktan sonra 2 su bardağı suda haşlayalım. Pirinçler iyice suyunu çektikten sonra yarım çay bardağı zeytinyağını ilave edip, soğumaya bırakın.
Bu arada bezelyeyi ve havucu haşlayalım. Haşlanmış havuzu küp küp doğrayalım. Öte yanda yeşil soğanı, kornişon salatalık turşusunu, dereotunu ve maydanozu ince ince keselim.
Haşlanmış pirincimiz soğuduktan sonra içine bezelyeyi, küp küp doğranmış havucu, kıyılmış yeşil soğanı, kornişon salatalık turşusunu, dereotunu, maydanozu ve tuzu ilave edelim. Tüm malzemeyi karıştıralım.
Çin pilavı servise hazır!