



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ PİLAV

200 gram tavuk göğsü
2 diş sarımsak
Gerektiği kadar basmati pirinç
1 su bardağı haşlanmış bezelye
2 adet havuç
Yarım kırmızı soğan
200 gram taze soğan
Karabiber
Zerdeçal
Soya sosu
Toz zencefil
Kırmızıbiber
Tuz

İlk olarak doğranmış tavuk göğsünü soya sosu ile karıştırıp bekletin.
Pirinç sıcak suda bekletin.
Tavuk etini wok tavaya alın ve az yağla soteleyin.
Daha sonra üzerine havuç, soğan ve sarımsağı ilave edip soteleyin.
Bezelyeleri de ilave edip güzelce karıştırın. Dilerseniz haşlanmış mısır da ekleyebilirsiniz.
Ardından baharatları ve tuzu ilave edin.
Suyunu süzdüğünüz pirinçleri de tavaya ilave edip güzelce karıştırın ve kavurun.
Son olarak taze soğanı ince ince doğrayıp tavaya ekleyin ve ocağın altından alın.
Pilavınızı sıcak olarak servis edin.

