



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN USULÜ KIZARMIŞ PİLAV

600 gr basmati pirinç
150 gr mantar
2-3 adet havuç
3 diş sarımsak
300 gr ayıklanmış balık
50 gr taze zencefil
1 su bardağı konserve bezelye
1 su bardağı sıvıyağ
4 adet yumurta
5 çorba kaşığı pirinç sirkesi
200 gr taze soğan
Yeteri kadar tuz

Pirinç tencereye alıp üzerini örtecek kadar su ilave edin. Diri kalacak şekilde haşlayıp süzün ve demlenmeye bırakın. Mantar, havuç, zencefil ve balıkları temizleyip kıyın. Bezelyenin suyunu süzün, sarımsakları ezin. Sıvıyağı tencerede kızdırıp sırasıyla mantar, havuç, zencefil, balık, bezelye ve sarımsağı ekleyerek kavurun. Yumurtaları ve sirkeyi ayrı bir kaptan çırpın ve tavada kızartın. Hazırladığınız sebzeli karışıma ekleyin. Demlendirdiğiniz pilavı da ilave edip birkaç dakika kavurun. Taze soğanların yeşil kısımlarını incecik kıyıp pilava ilave edin ve ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

