



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİLAV

1 bardak kavrulmuş kıyma
2 adet havuç
2 bardak kokulu pirinç
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kabak
2 adet pırasa
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı sirke
2 yemek kaşığı nar ekşisi veya soya sosu

Havucun birini rendeleyin. Diğerini ince ince doğrayın. Pırasaları ve kabağı uzunlamasına kesin. Az sıvı yağda veya buharda pişirip bekletin.

Küçük bir tencereye su koyup tuz ve sirke ilave edin. Su kaynayınca içine yumurtaları kırın. 1 dakika sonra çatala yumurtaları karıştırıp pişmesini bekleyin. Pılava koymak için suyunu süzüp bekletin.

Tencereye bol tuzlu su koyun, kaynayınca pirinçleri atın. 7-8 dakika haşlayıp suyunu süzün, bekletin. Kavrulmuş kıymayı tencereye koyup üzerine rendelenmiş havuçları ilave edin. Tuzunu ve karabiberini atıp karıştırın.

Haşlanmış pirinçleri ve sotelenmiş sebzeleri karıştırın. Yumurtaları da atıp 4-5 dakika birlikte pişirdikten sonra soya sosunu ilave edin.

