



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAV MÜCVERİ

1 kase sade pilav
2 adet yumurta
8-10 dal maydanoz
2 adet yaş soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Kıvam alana kadar un
Kızartma yağı

Soğan ve maydanoz ince kıyılır. Pilavın üzerine eklenir. Daha sonra yumurta, tuz, pul biber ve civık kıvamını koruyacak ancak bağlayacak kadar un eklenerek karıştırılır. Harçtan kaşıkla sıcak yağa bırakılır. Pembe renkte kızartılır.