



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ TAVUK KIZARTMASI (ENDONEZYA)

200 gr tavuk kuşbaşı
2 adet yumurta
1 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı soya sosu

Öncelikle pirinç haşlanır ve suyu süzülür. Tavaya sıvıyağ konur, kuşbaşı doğranmış tavuk konur. Rengi dönene kadar kavrulur. Yumurtalar kırılır, katılaşıncaya kadar biraz çevrilir. Haşlanmış pirinç eklenir. Malzemeler birbirine yedirerek kavrulmaya devam edilir. Tuz, toz biber, soya sosu ve salça eklenir. En son tereyağı katılır, eriyince ateşten alınır. Sıcak olarak servise sunulur.

(Pirinçli Tavuk kızartması bir sokak yemeğidir.)
