



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

[Sahrap Soysal](#)

3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı pirinç
4 sap taze soğan
1.5 çay kaşığı soya sosu
½ çay kaşığı kekik
½ çay kaşığı nane
½ çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta
1 su bardağı garnitür
½ su bardağı haşlanmış tavuk göğüs eti

2 su bardağı pirinci haşlayıp suyunuz süzün ve soğuması için bekleyin.

Derin bir tencerede sıvıyağı kızdırıp pirinci ve ince ince doğranmış taze soğanları ekleyerek 1 dakika kadar karıştırarak kavurun.

Baharatları ve soya sosunu ekleyip 1-2 dakika daha karıştırarak kavurmaya devam edin.

Yumurtaları iyice çırpıp, sürekli karıştırarak azar azar pirince ekleyiniz. Son olarak suyunu süzdüğünüz 1 su bardağı garnitürü ve haşlanıp küçük küçük doğranmış tavuk etini de ekleyip 2-3 dakika karıştırarak pişirin ve sıcak sıcak servis edin.