



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEN CHUAN

200 gr basmati pirinci
2 adet yumurta
100 gr sıvı yağ
Yarım tavuk göğsü
100 gr dana eti
1 adet chili biber
2 diş sarımsak
1 adet soğan
1 adet pırasa
1 adet sarı biber
1 adet kırmızı biber
2 yemek kaşığı ketçap
2 dal maydanoz
Bir miktar soya sosu
Bir miktar acı ekşi sos

Önce piringleri kaynayan tuzlu suda 10-12 dakika kadar haşlayın. Ardından suyunu süzün, soğuk su ile yıkayarak soğutun ve bir kenarda bekletin. Bir kapta yumurtalarla soya sosunu iyice çırpın, tavada pişirin. Piştikten sonra ince ince dilimleyin. Tavukları ve etleri küçük küçük dilimleyin. Bir wok tavası içinde etleri ve tavukları yağ ile soteleyin, daha sonra kalan bütün malzemeleri ilave edin. Tavanın içindeki karışıma pilavı, ince kıyılmış maydanozu, yumurtaları ve soslarını ekleyin, harmanlayarak karıştırın. Servis tabağına alıp servis yapın.

