



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU JAPON PİLAVI

2 yemek kaşığı sana margarin
2 su bardağı pirinç
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı sirke
2 adet yeşil soğan
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı susam
1 yemek kaşığı soya sosu
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet tavuk butu
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 adet yumurta
1 çay bardağı vinegar
1 çay kaşığı zencefil

Pirinci haşlamak için orta boy bir tencereye su ve sirke konur. Kaynayınca pirinç atılıp, 8-10 dakika haşlanır ve pirinçler tam yumuşamadan ocağın altı kapatılır. Pirinç süzülüp, bir kenarda bekletilir. Geniş bir tavaya kibrit çöpü şeklinde doğranmış soğan, havuç ve incecik kıyılmış kuru soğan eklenerek, 2-3 dakika kendi suyuyla kavrulur. Sonra tuz ve karabiber serpilip, 2 yemek kaşığı sana margarin ve pirinç eklenir. Hep birlikte 4-5 dakika daha kavrulduktan sonra susam ve soya sosu eklenir. Bu arada başka bir teflon tavaya çok az sıvı yağ koyup, yumurtalar kırılır ; yumurta sarısı iyice katılaşıncaya kadar pişirildikten sonra altı kapatılır. Daha sonra bu yumurtalar, kavrukmakta olan sebzeli pilavın içine konur ve hep beraber 2-3 dakika kadar karıştırılıp, altı kapatılır.

Doğranmış tavuk etlerini yine az sıvı yağlı tavada 5-6 dakika sotelenir. Az tuz ve karabiber eklenip, 5-6 dakika daha kavrulduktan sonra altı kapatılır. Eğer etlerin iyice pişmesi istenirse pişirme süresi uzatılabilir

Ginger Sosun yapılışı

1 çay bardağı sirkenin içine 1 çay kaşığı zencefil katılır. Bu sos sebzeli pilavın içine azar azar damlatılarak lezzetlendirilir.