



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU SOSİSLİ PİLAV

MALZEMESİ

1 paket 5'li sosis

2 su bardağı pirinç

2 su bardağı su

1 adet tavuk bulyon

Tuz

Karabiber

Kuru nane

4 çorba kaşığı tereyağı veya margarin

Sos için:

1 çorba kaşığı tepelene un

2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin

1,5 su bardağı su

1 adet tavuk bulyonun yarısı

1 adet yumurtanın sarısı

Yarım çay kaşığı toz kişniş

Tuz

Karabiber

Ön hazırlık olarak sosisleri ince doğrayın. Pirinci ılık tuzlu suda 2 saat bekletin ve nişastası gidene kadar birkaç kez yıkayın. Bir tencereye margarinini alın ve pirinci 2-3 dakika kavurun. İçine 2 su bardağı suyu, tuz, karabiber, tavuk bulyon, kuru nane ve sosislerden biraz ilave edip, pirinç suyu çekene kadar pişirin. Bu arada sosu hazırlayın. Bunun için margarinini eritin. İçine unu ilave edip, hafifçe renk değiştirene kadar kavurun. Bir buçuk su bardağı suyu ekleyip, tavuk bulyonun yarısını, tuzu ve karabiberi katın. Kaynayınca yumurta sarısını ilave edip, iyice çirpin. 1-2 taşım kaynatıp ocaktan alın. Pilav pişince kalan sosisleri ısıya dayanıklı yağlanmış fırın kabına dizin. Üzerine pişen pilavı karıştırıp, dökün ve bastırın. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 5 dakika pişirin. Sonra pilavı alıp, servis tabağına ters çevirin, sosla birlikte sıcak servis yapın.