TAVUKLU ÇİN PİLAVI

1 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 yumurta
1 çorba kaşığı su
1 orta boy ince kıyılmış kuru soğan
1 adet ince doğranmış kırmızı biber
2 adet haşlanmış doğranmış tavuk göğsü
1/3 su bardağı haşlanmış bezelye
1/3 su bardağı mısır tanesi
1 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu
1,5 litre su

Pirinci 1,5 litre tuzlu suda hafif diri kalacak kadar haşlayın, suyunu süzün. Yumurtayı 1 çorba kaşığı su ile birlikte el mikseri kullanarak çırpın. 2 çorba kaşığı sıvı yağı tavada kızdırın ve yumurtayı omlet şeklinde pişirin. Pişirdiğiniz omleti rulo şeklinde sarın ve ince ince dilimleyin.
Geri kalan 2 kaşık sıvı yağı tavada kızdırın, kırmızı biber ve soğanı 2-3 dakika sote edin. Haşlanmış tavuk, bezelye, mısır ve soya sosunu ilave edin. 2-3 dakika pişirin. Pirinci ekleyin, 3-4 dakika sonra ateşten alın. İnce ince kestiğiniz omlet parçalarını ve dereotunu pilavın üstüne ilave edip karıştırın.
Tabağınızı taze soğanların yeşil kısımlarıyla süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:142738 • adı:Tavuklu Çin Pilavı • gönderen:nuran nur • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:59