



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KIRMIZI PİRİNÇ PİLAVI

2 bardak kırmızı pirinç
250 gr. kuşbaşı doğranmış tavuk göğsü
1 çay bardağı soya sosu
2 damla susam yağı
2 dal taze zencefil
2 diş sarımsak
1 kase bezelye
1 kase mısır
1 kaşık yağ
1 çay kaşığı tuz

Kırmızı pirinçleri haşlayıp bekletin. Diğer tarafta bir tavaya yağ koyup; tavuk, bezelye, mısır, sarımsak, zencefil ve tuz ekleyerek soteleyin. Haşlanmış birinçleri içine atıp karıştırın. Servis tabağına alıp üzerine susam yağı ve soya sosu dökerek servis yapın.

