



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU YUMURTALI PİLAV

### Malzemeler:

1 ay bardađı yasemin pirinci  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı yağ  
20 gram soya sos  
Birkaç diş sarımsak  
10 gram taze soğan  
75 gram tavuk  
Yarım adet domates  
Yarım adet salatalık  
1 adet taze soğan  
Yarım adet limon

### Hazırlanışı:

Pirinçleri önceden pişirin. Tavaya yağ, sarımsak ve tavuğu atarak kavurun. Soya sosu, taze soğan, domates ve çırpılmış yumurta atın. Yumurta pişene kadar bekleyin ve servis tabağına alın. Pişirdiğiniz pirinci de ekleyip, yanına taze soğan, salatalık ve limon koyarak servise sunun.

---