



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE ZENCEFİLLİ PİLAV

[www.asyagurme.com](http://www.asyagurme.com)

2 Su Bardağı Kısa Taneli Pirinç  
2 Su Bardağı Su  
1 Çay Kaşığı Balık Tozu (Hon-Dashi)  
30 Gram Taze Zencefil, Soyulmuş, küçük parçalara kesilmiş  
75 Gram Mantar, Küp kesilmiş  
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu  
1 Tatlı Kaşığı Pirinç Sirkesi  
1 Tutam Tuz

2 su bardağı pirinci akan soğuk suda yıkayın ve suyunun iyice süzülmesi için yaklaşık 10-15 dakika süzgeçte bekletin.

Beklettiğiniz pirinci bir tencereye aktarın. Üzerine 2 su bardağı suyu, balık tozunu, soya sosunu, pirinç sirkesini, doğranmış zencefilli ve mantarları ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp, yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 10-12 pişmeye bırakın. Pişen pilavı ocaktan alın ve tencerenin kapağını açmadan 10 dakika daha kendi buharında demlenmeye bırakın.

Pilavı servis etmeden önce damak zevkinize göre bir tutam tuz ilave edebilirsiniz.

Asya  
• GURME •

