



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERİYAKİ SOSLU SACDA PİLAV (JAPONYA)

- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı soya sosu
- 1 çay kaşığı zencefil
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 çorba kaşığı elma sirkesi
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet yumurta
- 2 adet taze soğan
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ

İlk önce teriyaki sosu hazırlayın. Bunun için 1 yemek kaşığı margarinde 2 diş sarımsağı kavurun. Soya sosunu, zencefili, kırmızı pul biberi, mısır nişastasını ve elma sirkesini ilave ederek bir süre kaynatın.

2 su bardağı pirinci haşlayın 15 dakika demlendirin.

Sacda 2 yemek kaşığı margarinde 1 adet yumurtayı pişirin. Ardından doğranmış taze soğanları kavurun. İçine haşlanan 2 su bardağı pirinci ilave edin. Biraz kavurun. 1 su bardağı suyu da ekleyip pişmesini bekleyin. Tam inmeye yakın teriyaki sosunu ilave edin karıştırın.