



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAKİMEŞE

750 gram kısa taneli Japon pirinci
5 adet kurutulmuş mantar
250 gram kemiksiz tavuk eti
5 çorba kaşığı soya sosu
4,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı pirinç sirkesi
2-3 adet havuç
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz

Kurutulmuş mantarları sıcak suda 30 dakika bekletin. Kök kısımlarını koparın ve mantarları ince ince dilimleyin. Tavuk etini 2 santimlik küpler halinde doğrayıp bir kaba alın. Üzerine 1 çorba kaşığı soya sosu gezdirin ve 20 dakika marine edin. Havuçları temizleyip rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Bezelyenin suyunu değiştirip yumuşayınca kadar haşlayın.

Pirinci bol su ile nişastası tamamen gidinceye kadar yıkayın. Tencereye alıp su, sirke, 3 çorba kaşığı soya sosu ve tuz ekleyerek karıştırın. Tavuk eti ve havucu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp bir taşım kaynatın. Su kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve 10 dakika pişirin. Pilavı ateşten alıp 10 dakika kapağını açmadan dinlendirin.

Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Yumurtaları biraz tuz ile çırpıp tavaya dökün. Sürekli karıştırarak yumurta parça parça oluncaya kadar pişirin.

Pilava bezelyeleri ve pişirdiğiniz yumurtayı ekleyip karıştırın. Fazla ezmeden harmanlayıp sıcak servis yapın.

