



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## YANGZHOU USULÜ KIZARMIŞ PİLAV

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

2 Su Bardağı Sade Pilav

200 Gram Tavuk Göğüs, İnce şeritler halinde kesilmiş

6-8 Adet Kurutulmuş Şitake Mantarı, Küçük parçalara kesilmiş (Sıcak suda 30 dakika kadar bekletip, elinizde sıkarak fazla suyunu süzün ve saplarını kesin.)

4 Diş Sarımsak , İnce dilimlenmiş

2-3 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş

2 Adet Yumurta, Çırpılmış

1 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi

1 Yemek Kaşığı Hoisin Sos

2 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

2 Tutam Tuz

2 Tutam Karabiber

Bir kasede ince şeritlere kesilmiş tavukları bir tutam tuz ve karabiber ile harmanlayıp, bir kenarda bekletin. Bir diğer kasede ise yumurtaları pirinç sirkesi ile çırpılarak karıştırın ve hazırladığınız karışımı bir kenarda bekletin. Wok tavayı orta dereceli ateşte ısıtın. Ayçiçek yağını ve ince dilimlenmiş sarımsakları ilave edip, aroması çıkana dek yaklaşık 1-2 dakika soteleyin. Altın sarısı renk alan sarımsak dilimlerini bir kaşık yardımıyla wok tavadan çıkarın ve bir tabağa aktarın.

Tavuk dilimlerini wok tavaya ilave edin ve yüksek ateşte 1 dakika kadar soteleyin. Ardından mantarları ve ince dilimlenmiş yeşil soğanları ilave edin. Üzerine bir tutam tuz ve karabiber serpiştirip, 1 dakika daha soteleyin. Çırpılmış yumurtaları wok tavaya dökün ve 5-10 saniye kadar karıştırdıktan sonra üzerine pilavı ekleyin. Son olarak sosunu da ilave edip, tüm malzemeleri iyice birbirine karıştırın. Yaklaşık 1-2 dakika sonra ocağın altını kapatın ve üzerine kızarmış sarımsak dilimleri yerleştirip, sıcakken servis edin.

