



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI ÇİN PİLAVI

- 2 su bardağı pirinç
- 4 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı sirke
- 2 adet yeşil soğan
- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet beyaz kuru soğan
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı susam
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Önce pirinci haşlamak için orta boy bir tencereye su ve sirke koyun. Kaynayınca pirinci atıp, 8-10 dakika haşlayıp, pirinçler tam yumuşamadan ocağın altını kapatın. Pirinci süzüp, bir kenarda bekletin.

Diğer yanda geniş bir tavaya kibrit çöpü gibi doğranmış soğan, havuç ve incecik kıyılmış beyaz kuru soğanı ekleyerek, 2-3 dakika kendi suyuyla kavurun. Sonra tuz ve karabiberi serpiştirip, yağın ekleyin ve pirinci katın. Hep birlikte 4-5 dakika daha kavurup, susam ve soya sosu ekleyin.

Sos için 1 çay bardağı kırmızı şarap sirkesinin içine bir adet doğal zencefili çok ince rendeleyerek katın. Bu sosu sebze pilavın içine azar azar damlatarak lezzetlendirin.

Bu arada başka bir tavaya çok az sıvı yağ damlatıp, yumurtaları kırıp, yumurta sarısı iyice katılaşıncaya kadar pişirip, altını kapatın. Şimdi bu yumurtaları, kavulmakta olan sebze pilavın içine koyun ve hep beraber 2-3 dakika kadar karıştırıp, altını kapatın. Sebzeyi çok pişmiş seviyorsanız kavurma süresi uzatılabilir.

Pilavın içine isterseniz et de ekleyebilirsiniz. Bunun için parmak doğranmış tavuk ya da bonfile etlerini az sıvı yağlı tavada 5-6 dakika soteleyin. Az tuz ve karabiber ekleyip, 5-6 dakika daha kavurun, altını kapatın. Çok pişmiş et isterseniz, daha uzun pişirin ama kavururken biraz daha yağ ekleyin ki etler yanmasın.

Et için de bir hardal sosu hazırlayın. Derin bir kaseinin içinde, 1 çay bardağı hazır çiğ krema ile 2 yemek kaşığı soya sosunu ve 1 yemek kaşığı hardalı karıştırıp iyice çirpin. İçine en sonunda 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberi ekleyip, yine bir çatalla ya da mutfak robotunun içinde iyice çirpin.

