



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI PİLAV

- 1 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ veya zeytinyağı
- 1 küçük soğan (ince doğranmış)
- 1 küçük havuç (rendelenmiş veya minik küpler halinde doğranmış)
- 1 küçük kabak (rendelenmiş veya minik küpler halinde doğranmış)
- 1 kırmızı biber (doğranmış)
- 1-2 dal taze soğan (isteğe bağlı, ince doğranmış)
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
- Tuz, karabiber
- 1 çay kaşığı zerdeçal veya köri (isteğe bağlı)

Pirinci iyice yıkayıp süzün. 10-15 dakika kadar ılık tuzlu suda bekletin ve tekrar yıkayın.

Tavada sıvı yağı ısıtın. Doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Ardından havuç, kabak ve kırmızı biberi ekleyip 5-6 dakika soteleyin. Sebzeler hafif yumuşayınca tuz, karabiber ve baharatları ekleyin. Yıkamış ve süzölmüş pirinci sebzelerin üzerine ekleyin. 2-3 dakika pirinç şeffaflaşana kadar kavurun. Tavuk suyu veya sıcak suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp pilavı kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Ayrı bir tavada çok az yağla 2 yumurtayı kırıp karıştırarak pişirin (scrambled egg tarzında). Hafif tuz ekleyebilirsiniz.

Pişen pilavı ocaktan alın. Karıştırarak yumurtaları pilava ekleyin. Taze soğanla süsleyip 5 dakika dinlendirin.

