



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
2 adet kesme şeker
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Öncelikle soğanı hazırlayıp, yıkadıktan sonra rendeleyin. Bir tencereye yağla beraber koyup, pembeleşinceye kadar kavurun. Tencereye iki su bardağı suyla beraber şekeri ve tuzu ilave edin. Kaynayınca pirinci de ekleyip karıştırın.

Bir taşım kaynattıktan sonra 20 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Bir tavada iki yumurtayla omlet yapın. Küçük parçalara ayırdığınız omleti pilava ilave edip harmanlayın. Üzerine karabiber serperek servis yapın.



Fotoğraf "canik" tarafından gönderildi. 07.08.2014