



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTALI PİLAV

Pirinci birkaç su yıkayıp süzünüz. Tencereye pirincin iki misli et suyu, biraz tuz koyup orta ateşe oturtunuz. Kaynamaya başlayınca pirinci salınız, haşlandıktan sonra; piavı ateşten indirerek 3-5 yumurtayı bir başka kap içinde kırıp sübye halini alıncaya kadar karıştırın, çalkalayın. Sonra bunu pilavın her tarafına gezdirin. Kaşığın sapıyla da karıştırın. Sonra pilav tenceresinin kapağını kapayarak yarım saat kadar kıvılcımlı kül üzerine tencereyi koyunuz. Ateşten tencereyi indirip tabaklara alırken pilavı tekrar karıştırmak gerekir.