



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI PİLAV

5 adet yumurta
1.5 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağ
Yarım su bardağı konserve bezelye
6 dal dereotu
1 çay kaşığı tuz

Pirinci yıkayıp süzün ve kenara alın. Tereyağını eritip pirincin rengi beyazlaşana kadar kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Tuzunu ilave edip pişmeye bırakın. diğer taraftan yumurtaları bir kaba kırıp iyice çırpın. Pilavın suyunu çekmesine yakın bezelyeleri ilave edip karıştırın. Çırpılmış yumurtayı üzerinde gezdirin. Kapağını kapatarak ağır ateşte pişmeye bırakın. Yumurta pişince altını kapatıp 10 dakika demlendirin. Servis tabaklarına alıp üzerine kıyılmış dereotu serperek servis yapın.