



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ VE ERİKLİ TAVUK

MALZEMELER

- 1 su bardağı pirinç
- 2 adet haşlanmış kemiksiz tavuk göğsü
- 1/2 bardak doğranmış yeşil soğan
- 4 adet kabukları çıkarılmış erik
- 2 çorba kaşığı soya yağı
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı soya sosu
- 1/2 şeker kaşığı ezilmiş zencefil

HAZIRLANIŞI

Bir tencerede pirinci normal bir şekilde haşlayın ve soğumaya bırakın. Bir kabın içinde haşlanmış pirinç, haşlanmış ve doğranmış tavuk göğsü, yeşil soğan ve erikleri karıştırın. Sos hazırlamak için, bir kabın içinde soya yağı, limon suyu, soya sosu ve zencefil ilave edip iyice çirpin. Pilavın üzerinde sosu gezdirin, dinlenmeye bırakın. İsteğe göre marul yaprakları ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

[ML® Zencefilli Tavuk için tıklayın](#)
