



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZENGİN PİLAV

Yarım ay bardağı sızma zeytinyağı  
1 adet yumurta  
1 adet orta boy havuç  
1 adet orta boy salatalık  
3 adet taze soğanın beyaz kısmı  
2 diş sarımsak  
6 adet bebek mısır  
Yarım ay bardağı soya sosu  
Pirincin n hazırlığı için:  
1,5 su bardağı yasemin pirinci  
2,5 su bardağı yasemin ayı (soğuk)  
2 tatlı kaşığı zeytinyağı

İyice yıkadığınız pirinci tencereye alın.

Soğuk yasemin çayını ve zeytinyağını ekleyerek orta ateşte pişirin.

Baloncuklar oluştuğunda ateşi kısıarak 10 dakika daha pişirin.

Kapağı kapalı şekilde soğutun ve buzdolabında 1 gece bekletin.

Wok veya dibi tutmayan geniş bir tavada zeytinyağını harlı ateşte iyice kızdırın.

Önceden çırpılmış olan yumurtayı ince bir şerit halinde tavaya dökün ve tahta bir kaşıkla çırparak pişirin.

Küçük küplere halinde doğradığınız havucu, salatalığı, taze soğanı, mısır ve ince doğranmış sarımsağı, yumurtaya ilave edin.

2-3 dakika sonra haşlanmış pirinci ve soya sosunu ekleyin. 5 dakika boyunca iyice karıştırarak ocaktan alın. 1 dilim lime eşliğinde servis edin.

