



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYÇEKİRDEKLİ KURU DOMATESLİ PİLAV

- 300 gram pirinç (bir kase)
- 1,5 kase sıcak su
- 1 çay bardağı ayçekirdeği
- 3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 avuç kuru domates
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 10 tane tane karabiber

Pirinçleri yarım saat önceden ılık tuzlu suda bekletelim, süzüp yıkayalım. Tencereyi kızdıralım fıstıkları yağsız karıştırarak pembeleşinceye kadar kavuralım, yağı ekleyelim, pirinçleri içine atalım pirinçler tel tel ayrılana kadar kavuralım. Kuru domatesleri 15 dakika sıcak suda bekletelim, süzüp pilava ekleyelim, ay çekirdeğini ilave edelim, bir iki kere karıştırıp sıcak suyunu dökelim, tuz ve karabiber tanelerini serpip, kaynayınca ocağın altını kısıyalım, kısık ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirelim. Pirinçler suyunu çekince pişip pişmediğini kontrol edelim, pişmemişse biraz daha sıcak su ilave edebiliriz. Üzerine kağıt havlu serip demlenmeye bırakalım.

