



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMAT BASTI

2 su bardağı pirinç
1 soğan
3 orta boy domates
3 sivri biber
1 fincan sıvı yağ
Tuz
Kırmızı pul biber
6 bardak sıcak su

Yağı pilav tenceresinde kızdırıp, piyaz doğradığınız soğanı ve halka şeklinde doğradığınız sivri biberleri pembeleşinceye kadar kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin ve tencereye katıp hafifçe kavurun. 6 bardak sıcak suyu tencereye katıp içerisine ayıklayıp yıkadığınız pirinci ilâve edin. Yeterince tuz ve pul biber ilâve edip kısık ateşte pişirin. Pilavın üzerinde su varken tencereyi ocaktan alın.

Not: Bu pilavın özelliği hafif sulu olmasıdır. Arzu ederseniz yoğurt ile yiyebilirsiniz.