



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES DUVAKLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
15 adet kuru domates
2 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Domatesler ılık suda yarım saat bekletilir ve süzgece çıkarılır. Pirinç bol suda yıkanır, suda bekletilmeden suyu süzgeçte süzülür. Tencereye tereyağı konur, yıkanmış pirinç ve tuz eklenir ve 5-6 dakika kavrulur. Başka bir düz tencere hafif yağlanır. Domatesler tabanını kapatacak şekilde dizilir. Üzerine biraz tuz serpilir. Kavrulan pirinç düzgün bir şekilde yerleştirilir. Su verilir, kapak kapatılır. Orta kısık ateş arası konumda 15 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra servis tabağına ters çevrilir.