



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES PİLAVI

Ömür Akkor

1,5 kilo tarla domatesi  
1,5 su bardağı pirinç  
4 yemek kaşığı Komili Soğuk Sıkma zeytinyağı  
Yarım demet kıyılmış roka  
Yarım demet kıyılmış maydanoz  
Yarım demet kıyılmış dereotu  
Yarım demet kıyılmış kuru soğan  
2 diş kıyılmış sarımsak  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı şeker  
Karabiber  
1 çay kaşığı kaya tuzu

Domatesleri soyup küp küp doğrayın.

Sarımsağı bir tencerede 2 yemek kaşığı Komili zeytinyağı ile hafifçe kavurup üzerine domatesleri ekleyin.

Domatese pirinci, tuzu, karabiberi ve şekerini ekleyin.

Kaynamaya başlayınca altını kısip suyunu çekene kadar, yaklaşık 30 dakika, arada karıştırarak çok kısık ateşte pişirin.

Pirinçler pişince altını kapatıp tüm yeşillikleri ve tereyağını ekleyip güzelce harmanlayın.

Kalan 2 yemek kaşığı Komili zeytinyağına 1 diş sarımsak rendeleyip tatlandırın.

Pilavınızı servis tabağına alıp üzerine sarımsakla tatlandırıdığınız Komili zeytinyağını gezdirerek servis edin.

