



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLAV (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı et suyu
1 küçük soğan
2 adet domates
1 adet taze kırmızı biber
200 gr. kuşbaşı et
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
1 çorba kaşığı sade yağ

YAPILIŞI

Bir tencereye tereyağı konulup kızdırılır. İçine etler eklenerek kızartılır. Üzerine inee kıyılmış soğanlar eklenerek yumuşatılır. Domates rendelenir. Biberler inee doğranır. Teneereye eklenerek 1 dk. daha kızartılır. Üzerine yıkanmış ve süzülmüş pirinç, et suyu ve tuz eklenerek 2 dk. harlı, 10 dk. yavaş ateşte pişirilip ateşten alınır. Teneerenin ağzına bir havlu koyarak fazla buharı alınır. Yüzüne karabiber serpilip servis edilir.