



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİLAV

8 adet orta boy domates
2 adet orta boy soğan
6-8 adet yeşil biber
1 su bardağı pirinç
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz
1 çay bardağı su

Bir kaptaki domatesleri rendeleyin. Başka bir kaptaki biberleri ince ince kıyın. Diğer bir kaptaki soğanları rendeleyin. Teflon tavayı çok az yağladıktan sonra soğanları ve biberleri birlikte kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesleri ve pirinçleri dökün. Ardından suyu, baharatları ve tuzu ekleyin ve pişmesi için ağzını kapatın. Tahmini yarım saat sonra açın ve soğutun. Tabaklara koyarak, ayran yada yoğurt ile beraber servis edin.

[ML® Barbunyalı Pilav için tıklayın](#)
