



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİLAV

Malzeme :

2 bardak piring
2-3 adet domates,
4 bardak su (et suyu veya tavuk suyu)
2 kaşık yağ,
tuz.

Yapılışı:

- 1- 2 kaşık yağın içine kabukları soyulmuş çekirdekleri çıkarılmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi ilave edip biraz öldürünüz.
- 2- Pilavın miktarı kadar suyu (4 bardak) ve tuzu atıp kaynatınız.
- 3- Su kaynayınca istediğiniz şekilde ıslatılmış pirinci ilave edip pişiriniz.
- 4- Yarım saat kadar da dinlendirdikten sonra servis tabağına koyup sıcak servis yapınız.