



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ PİLAV

2 bardak pirinç
3 bardak et suyu
3 domates
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
1 çay bardağı sıvı yağ

Pirinç ayıklayıp bir tepsiye koyun. Tuz ve üstünü örtecek kadar sıcak su koyup soğumasını bekleyin. Soğuyunca pirinç yıkadıktan sonra süzüp bir kenara bırakın. Kabukları soyulmuş, ufak doğranmış domatesleri tereyağı ile karıştırarak bir müddet pişirin. Etsuyu, tuz, biber ilave edip 2 dakika kadar kaynatın. Kaynarken pirinçleri içine salıp birkaç defa karıştırıp kapağını kapatın. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten alıp, pilavın üzerine peçete örtüp dinlenmeye bırakın.