



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 su bardağı etsuyu
3 kaşık tereyağı
2 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz

Bir tencere içinde 1 kaşık yağ ile kabuğu ve çekirdeği çıkmış, ince kıyılmış domates kavrulur. 4 bardak etsuyu koyarak kaynatılır. 1 saat ılık tuzlu suda ıslatılmış, yıkanmış, temizlenmiş pirinç kaynamış suya atılır. ara sıra kaşıkla karıştırılır, suyunu çektiği zaman daha hafif ateşe alınır. 3 kaşık kızgın yağ pilava katılır. Ateşten aldıktan yarım saat sonra karıştırılır.

ML® Şehriyeli Domatesli Pilav (görsel)