



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLAV (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1 bardak pirinç
3 olgun domates
2 yemek kaşığı tereyağ
Tat verecek kadar tuz ve karabiber
1,5 bardak kaynar su

Tencerede tereyağını eritin, domatesleri soyup, küçük küçük doğrayıp içine atın ve orta ateşte domatesler iyice pişene kadar pişirin. 1,5 bardak kaynar suyu ve pirinci ekleyin. Tuz ve biberini koyun. Üstünü kapatıp 10 dakika orta ateşte ve 10 dakika daha da kısık ateşte pişirin. Sonra iki katlı kağıt havluyu tencereyle kapağın arasına koyup 15 dakika dinlendirin ve servis yapın.