



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALAMARLI PİLAV

Malzeme:

1,5 su bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç
3 su bardağı balık suyu veya sadece su
12 adet kalamar dilimi
1 adet küçük boy soğan
2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates püresi
30 gram parmesan peyniri

Yapışmaz yüzeyli bir tavada 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile kıyılmış sarımsakları kavurun. Kalamarı tenceredeki karışıma ekleyin. 5-6 dakika daha kavurun. Domates püresi ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Ocaktan alın. Soğanı soyup zar şeklinde doğrayın ve kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağında kavurun. Pirinci ilave edip 3 bardak sıcak balık suyundan ilave edin. Pirinç suyunu çekene dek 10 dakika boyunca sürekli karıştırın. Önceden hazırlamış olduğunuz kalamarlı karışımı ekleyin. Karıştırıp pilavı demlenmeye bırakın. İsteğe göre rendelenmiş parmesan peyniri karıştırıp servis yapın.