



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ PİLAV

Malzemeler:

2 sosis

1 su bardağı pilavlık pirinç

1 fincan tereyağı

1/2 su bardağı zeytinyağı

1 baş soğan

2 adet domates

2 adet yeşil biber (acı olmayan)

1 çay kaşığı toz şeker

Tuz

Karabiber

Yapılışı:

Sosisleri birer santim eninde dilimleyin. Tereyağında kavurun. Kavurmaya doğranmış bir baş soğanı ilave edin. Soğanlar şeffaflaşmaya başlayınca sivri biberleri ve bilahare iri doğranmış domatesleri ve sosisleri ilave edin. Kapağını kapatıp bir süre domatesler eriyinceye ve sosisler pişinceye kadar pişirin. Tuzunu ve biberini ekip pirinci içine dökün. Zeytinyağını ve şekerini ilave edip karıştırın. Üstünü örtecek kadar su döküp önce kuvvetli, sonra hafif ateşte pirinç suyunu çekene kadar, yaklaşık 10 ila 15 dk. pişirin. Bu süre sonunda bir kere harmanlayıp üstünü kalın bir peçeteyle örtüp demlendirin. Sıcak servis yapın.