



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PİLÂV

Malzeme :

300 gr. (1 buçuk, çay fincanı) pirinç

2 soğan

yarım bardak zeytinyağı

3 çorba kaşığı sirke

1 çorba kaşığı (silme) toz şeker

2 orta domates

1 demet taze nane biraz tuz, karabiber

Yapılışı :

Pirinci yıkayın ve tuzlu bol suda dişe dokunur hale gelene kadar kaynatıp indirin. Süzün suyunu. Üzerine soğuk su döküp soğutun. Öte yandan, soğanı ince ince çertin. Kızgın yağda ve hafif ateşte 9 -10 dakika kavurduktan sonra şekeri, sirke, tuz ve karabiberi ilâve edip 10 dakika daha karıştırarak karıştırarak kavurun, sonra pirinci ve soyup minicik doğradığınız domatesleri ilâve edin. Bir-iki dakika daha kavurduktan sonra indirin. Üzerine incecik kıyılmış naneyi serpip karıştırın. Ve soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Zeytinyağlı Börülceli Pilav için tıklayın](#)