



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PİLAV

Malzemeler:

1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 adet dolmalık biber
1 adet kırmızıbiber
1 su bardağı pirinç
2 adet domates
1,5 su bardağı su
Tuz

Yapılışı:

Zeytinyağını tencerede kızdırın. Küçük küçük doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşene dek kavurun. Dolmalık biberleri ve kırmızıbiberin çekirdek yataklarını çıkarın. Biberleri de küçük doğrayıp, tencereye ekleyin. Yıkayıp, sıcak suda bir süre beklettiğiniz pirinci süzerek tencereye aktarın. Domateslerin kabuklarını soyup, küp şeklinde doğrayın ve tencereye ilave edin. Pilavın suyunu ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatıp, hafif ateşte pişirin. Pilav suyunu tam çekmeden tencereyi ocaktan alın. Hafif lapa olarak servis yapın.
