



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLMA İÇİ PİLAVI

- 1 bardak pirinç
- 2 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 bardak su
- 1 demet maydonoz

İlk önce yağ ısıtılır, pirinç ve domates salçası burada kavrulur. Daha sonra domatesler ve sarımsak doğranır ve su ilave edilerek pişmeye bırakılır. Piştikten sonra bir 5 dakika demlenmeye bırakılan pilav servis tabağına alınır. Üzerine yıkanıp ince ince doğranan maydonoz eklenir ve servis yapılır.

