



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMALANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 adet domalan
3 çorba kaşığı yağ
3 bardak et suyu ya da su
tuz
karabiber

Domalanlar yıkandıktan sonra kabuğu soyulur ve çok ince dilimlere kesilir. Yağ, tuz, karabiber ve domalanlar karıştırılarak sote yapılır ve önceden hazırlanan sade pilâva katılır.
