



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU KIYMALI PİLAV

1 adet soğan
1 adet biber
450 gr. kıyma
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
1/2 tatlı kaşığı sarımsak tozu
1,5 su bardağı pirinç
425 gr. domates sosu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam tuz-karabiber
1 adet limon

İnce ince kıydığınız soğanı ve yeşil biberi 3 dakika kadar tereyağında soteleyin.

Kıymayı ekledikten sonra kırmızı pul biberi, sarımsak tozunu, tuzu ve karabiberi ilave edip kavurun.

Pirinci ve domates sosunu ekleyin.

Suyu ilave edip biraz kaynattıktan sonra pilavın suyunu çekmesini bekleyin ve altını kısarak pişirin. Servis tabağına alıp limon dilimleri ile servis edin.