



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU PİLAV

1 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı ılık su
4 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet domates
2 adet paprika biber
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber

Pirinçleri bol suyla yıkayıp süzün. Ilık suyun içinde 15 dakika bekletip süzün. Pilav tenceresine tereyağı ve alıp eritin. Yağ kızdıktan sonra pirinçleri ekleyip orta dereceli ateşte kavurun. Pirinçlerin rengi saydamlaşmaya başlayınca suyu ilave edin. Tuzunu ekleyip karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Pilav suyu kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Pilav suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin. Ocaktan indirip demlenmesi için 10 dakika bekletin. Sosunu hazırlamak için domatesleri rendeleyin. Soğanın kabuklarını soyun. Soğan ve biberi küp şeklinde doğrayın. Sos tenceresine tereyağı alıp soğanları ekleyin. Orta dereceli ateşte soğanları rengi hafif değişene kadar kavurun. Biberleri ilave edip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve domates rendesini ekleyin. Sosun kıvamı koyulaşana kadar orta dereceli ateşte pişirmeye devam edin. Pirinç pilavını geniş bir servis tabağına alıp üzerine sos gezdirin.