



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ ARNAVUT PİLAVI

<https://www.arnavut.com>

1 kilo domates  
1 su bardağı pirinç (tercih 1.5 -2 su bardağı pirinç)  
1 kaşık salça (tercih) Normalde domates var fakat daha yoğun bir tat için konulabilir  
1 soğan  
1-2 biber  
Yarım çay bardağı yağ  
2 bardak sıcak su  
Süslemesi için 3-4 biber

Tepsi pilavıdır fakat ilk olarak malzemeler tencerede kavrulur.

Genişçe bir tencereye yağı konularak, ince kesilmiş bir adet soğan eklenir. Soğanlar biraz piştikten sonra sırasıyla doğranmış biber, 1 kaşık salça (tercih), kabuğu soyulmuş, ince bir şekilde doğranan domatesler karışıma eklenir.

En son pirinç ilavesiyle biraz kavrulduktan sonra, tepside pişmek üzere karışımımız hazırlanmış olur.

Bu karışım geniş bir tepsiye alınır ve üzerine 2 bardak sıcak su ilavesi yapılır. Dilerseniz 3-4 adet biber üstüne konularak fırına verilir.

Yaklaşık 20 dakika pişme süresinin ardından Domatesli Arnavut Pilavınız hazırlanmış olur?

