



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ BAHARATLI PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 domates  
1 sivri biber  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Reyhan  
Su  
Sıvıyağ

Domatesi soyup sivri biberle birlikte doğrayıcıdan geçiriyoruz.  
Tencereye sıvıyağ koyup kızdırıyoruz içine domatesli karışımı döküp birkaç dakika kavuruyoruz.  
Pirinç yıkayıp suyunu süzuyoruz ve tencereye alıp kavuruyoruz.  
Tuzunu ve baharatlarını da ekleyip kapağını kapatıyoruz.  
Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirip servis yapıyoruz.

