



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ KIZARMIŞ PİRİNÇ

### Malzemeler

1,5 su bardağı uzun taneli kokulu pirinç (375 gr)  
1/2 kg küçük kokteyl domatesi veya irice doğranmış domates (kabuklu)  
7 adet taze soğan  
1/2 demet maydanoz  
1/2 demet dereotu  
2/3 su bardağı tereyağı (150 gr)  
150 gr mısır konservesi  
3 adet çırpılmış yumurta  
1 su bardağı parmesan veya rende kaşar peyniri (100 gr)  
1 çay kaşığı toz şeker  
Tuz, karabiber

### Yapılışı

Pirinçleri 2 1/2 su bardağı suda, hafif diri kalacak şekilde, haşlayın. Süzün ve bir kenarda bekletin. Küçük domatesleri 2'ye bölün, taze soğanları ayıklayın ve küçük küçük kıyın, mısırların suyunu süzün. Maydanoz ve dereotlarını ince ince kıyın. Yağı kızdırın. Pirinçleri içine atın ve sürekli karıştırarak, 5 dk kavurun. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Çırpılmış yumurtaları da içine atıp, devamlı karıştırarak, pirinçlere yedirin. Soğan, mısır ve domatesleri, bir kabin içinde karıştırın. Bu karışıma 1 çay kaşığı şeker ilave edin. Sebzeleri, kavurmakta olduğunuz pirinçlere ilave edip, 5 dk daha pişirin. Pilavınızı ateşten alın. Peynir, maydanoz ve dereotunu ilave edip, biraz dinlendirdikten sonra servis yapın. Pirinçleri kavururken kullanacağınız tavanın, yapışmayan bir tava olmasına dikkat edin.