



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ OTLU PİLAV

6 adet orta boy domates
2 su bardağı pirinç
3 diş sarımsak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kesmeşeker
1 çay kaşığı karabiber
Yarımşar demet maydanoz ve dereotu
8 dal nane
Tuz

Pirinci tuzlu ılık suda 30 dakika dinlendirin. Süzüp sudan geçirin. Zeytinyağını pilav tenceresine alıp kıyılmış sarımsağı soteleyin. Üzerine kabukları soyulup küp doğranmış domates, kesmeşeker ve tuz ilave edip, orta ateşte domates yumuşayıp suyunu bırakana dek pişirin. Pirinci tencereye ilave edin ve kısık ateşte yumuşayana dek pişirin. Ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin. Karabiber, kıyılmış maydanoz, dereotu ve nane ekleyip karıştırın. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

