



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ PİLAV

<https://migros.com.tr>

3 adet rendelenmiş domates  
1/2 su bardağı su  
1,5 su bardağı baldo pirinç  
1,5 kaşık tereyağı  
1 su bardağı sıcak su  
Karabiber  
Tuz

1. Yarım ölçü su ile 2 ölçü rende domatesimizi teflona alın.
2. Suyunu çekinceye kadar pişirin. (Suyunu çektikten sonraki ölçü 1,5 bardak olacak)
3. Tereyağını pilavı pişireceğiniz tencereye alın.
4. 20-30 dk ılık suda beklettiğiniz ve yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyip 1-2 dk kavurun.
5. Pişmiş domates rendesini ekleyin.
6. 1-2 dk daha kavurun.
7. 1 bardak sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ekleyip pişirin.
8. Suyunu çektikten sonra 20 dk kadar bezle bohçalayıp dinlendirin.

