



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
4-5 adet domates
1 tutam maydanoz
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Öncelikle pirinçler sıcak suda yarım saat bekletilir.
Yemeklik doğranan soğanlar tencereye alınır, sıvı yağ ile birlikte kavrulur.
Biberler de küçük doğranarak ilave edilir, soğanlar yumuşayınca kadar kavrulur.
Üzerine rendelenmiş domates ilave edilir. Domatesler pişene kadar kavrulur.
Pirinç yıkanıp süzülür, tencereye ilave edilir, tuz ve karabiber katılır. Beraberce birkaç dakika kavrulur.
Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edilir.
Pirinç suyunu çekene kadar pişirilir.
İnce doğranmış maydanozlar da ilave edilip karıştırılır.
Ocağın altı kapatılarak tencere ile kapak arasına emici kağıt konur ve 10 dakika demlenmeye bırakılır.

