



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLAV

<https://yemek.name>

2 su bardağı pirinç
3 adet domates
3 su bardağı sıcak et suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz (et bulyon kullanacaksanız tuz eklemeyin)

Pirinçleri 2-3 su yıkayıp ılık suda üzerine biraz tuz ekleyerek yarım saat bekletin.
Domateslerin saplarını ayırıp yıkayın.
Yıkadığınız domatesleri robottan geçirin.
Tencereye önce tereyağını alıp eritin, daha sonra domatesleri ekleyerek suyunu çekene kadar kavurun.
Suyunu çeken domateslere suyunu süzdüğünüz pirinçleri ekleyerek 2-3 dakika kadar kavurun.
Kavurduğunuz pirinçlerin üzerine et suyunu ve tuzunu ekleyerek 1-2 kez karıştırın.
Önce orta ateşte sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Ocaktan almadan önce bir kez daha karıştırıp üzerine bir kavlü kağıt serin.
Kapağını kapatıp 10 dakika dinlenmeye bırakın.
Pilavınız demlendikten sonra servise hazır.

