



## DOMATESLİ PİLAV

500 gr. pirinç  
3 çorba kaşığı tepeleme yağ  
2 iri domates  
1 tatlı kaşığı tuz  
4 Su bardağı et suyu ya da su

Pirinci tuzlu ılık bol suda 2 saat bekletin. Sonra 4-5 defa daha yıkayıp suyunu süzün. domatesleri rendeleyip kabuklarını atın. Küçük bir kaptta 2 dakika kaynatın. Yağı bir tencerede kızdırın. Pirinci ilave edip karıştırarak 5 dakika kavurun tuzunu, suyunu ve domatesini ilave edip bir kere kaynatarak kapatıp ağır ateşte 17 dakika kadar pişirin, 15 dakika dinlendirip servis yapın.

[ML@ Domatesli Pilav için tıklayın](#)



Fotoğraf "kamyoncu" tarafından gönderildi. 27.11.2014