



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ PİLAV

1 su bardağı pirinç  
2 adet domates  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
1 su bardağı sıcak su

Pirinçleri sıcak suda bekletip nişastası iyice akacak şekilde bol suyla yıkayın.  
Domatesleri rendeleyin ya da robottan geçirin.  
Tereyağını tencerede eritip pirinçleri kavurun.  
Pirinçlerin ortası şeffaflaşınca rendelediğiniz domatesleri ve sıcak suyu tencereye ekleyin.  
Tuzunu da ilave edip kapağını kapatın ve pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.  
Pilav pişince üzerine kağıt havlu serip bir süre dinlendirin.  
Soğumadan servis yapın. Üzerine karabiber ekebilirsiniz.

