



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLAV

1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet orta boy domates, rendelenmiş
1,5 su bardağı içme suyu (tavuk veya et suyu da olur)
Tuz, karabiber
1-2 dal dereotu

Pirinci 1 çay kaşığı tuz ve limon suyu ilave edilmiş ılık suda 20 dakika bekletin.

Daha sonra akan suyun altında birkaç kez yıkayıp süzün.

Tereyağı ile sıvı yağı tencerede ısıtıp rendelenmiş domatesler ile pirinci sürekli karıştırarak yaklaşık 5 dakika kadar kavurun.

Sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ekleyin. Orta ateşte, birkaç taşım kaynatın. Daha sonra tencerenin kapağını kapatın. Ateşi kısın. Suyunu çekene dek pişirin.

