



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLAV

Tuğrul Şavkay

450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)

400 gr. domates (4 orta boy)

1 lt. et suyu (4 su bardağı)

Tuz -150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)

Taze çekilmiş karabiber

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

Domatesleri kaynar suya birkaç saniye batırıp çıkarın, kabuklarını soyup ikiye bölün ve sıkarak çekirdeklerini ayıklayın. İnce ince doğrayın Tencerede et suyunu bir taşım kaynatıp doğranmış domatesleri içine atın ve iki taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Domatesli et suyu kaynayınca pirinci salın ve ateşi kısın. Kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine boşaltıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

Pişen pilavı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek pilavı karıştırın. Tabaklara boşaltıp üzerine karabiber serpererek servis yapın.