



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİLAV

<https://cook.com.tr>

Domates 5 Adet
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Baldo Pirinç 2 Su Bardağı
Tereyağı 3 Yemek Kaşığı
Sıvı Yağ 1 Kahve Fincanı
COOK İle Dondurulmuş Et Suyu 3 Su Bardağı

2 su bardağı baldo pirinci sıcak suya yatırıp en az 1 saat bekletin. Pilavı pişireceğiniz zaman, suda beklettiğiniz pirinci soğuk suda iyice yıkayıp bol bol durulayın. Durulama işleminde, pirincin beyaz unlu suyundan iyice arınmasına dikkat ederek, 4 - 5 kez yıkayın. Diğer tarafta, yayvan bir pişirme tenceresinde tereyağı ve sıvıyağı eritip, üzerine rendelenmiş domatesleri ekleyip, domatesler iyice suyunu çekene kadar pişirin. Domatesler piştikten sonra 3 su bardağı COOK ile dondurulmuş et suyunu ilave edip, iyice çözülüp kaynamasını bekleyin. Tenceredeki domatesli et suyu kaynadığı anda bolca yıkayıp, süzdürülmüş pirinci kaynayan karışıma ilave edin. 5 dakika kadar yüksek ateşte kaynatıp, daha sonra en kısık ateşte pişirin. Pirinçler iyice suyunu çektiği anda tencerenin altını kapatıp, üzerine havlu kağıt örtüp demlendirin. 15 dakika kadar demlendikten sonra, tenceredeki pilavı, büyük, ince uçlu bir çatalla (tercihan 3 uçlu büyük tahta çatal), pirinçleri ayırarak birbirine yapıştırmadan, havalandırarak karıştırıp servis yapın.

