



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLAV

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı pirinç
3 adet orta boy domates
1 adet kuru soğan
2-3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı
3 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz şeker (isteğe bağlı)
Yarım demet taze nane veya maydanoz (isteğe bağlı, süslemek için)

Pirinçleri bol suyla yıkayın ve nişastasını akıtın. Ardından ılık tuzlu suda yaklaşık 30 dakika kadar bekletin ve süzün.

Domatesleri rendeleyin veya küçük küpler halinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soymanız, pilavın daha pürüzsüz bir dokuya sahip olmasını sağlar.

Kuru soğanı ince ince doğrayın. Sarımsakları rendeleyin veya ince doğrayın.

Bir tencereye zeytinyağını veya tereyağını ekleyin ve ısıtın.

Soğanları ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.

Sarımsakları ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.

Rendelenmiş veya doğranmış domatesleri tencereye ekleyin. Domatesler suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Süzülmüş pirinçleri tencereye ekleyin ve birkaç dakika karıştırarak kavurun.

Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak toz şekeri ekleyin.

Sıcak suyu veya tavuk suyunu ekleyin ve karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Pilav piştikten sonra tencerenin altını kapatın ve pilavın demlenmesi için yaklaşık 10 dakika kapağını açmadan bekleyin.

Servis yaparken üzerine ince doğranmış taze nane veya maydanoz serpererek süsleyebilirsiniz.

