



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 adet olgun domates
½ paket tereyağı
2.5 bardak su

Ayıklanıp, yıkanmış pirinç üzerini örtecek kadar ılık suda iki saat kadar bekletilir. Daha sonra bir tencerede rendelenmiş domates, tereyağı ile öldürülür ve süzülen pirinç ilave edilir. Bir iki defa tahta kaşıkla çevrilip üzerine 2.5 bardak su boşaltılır. Arzu edildiği kadar tuz konulur ve orta hararetili ateşte 15 dakika pişirilir.

Not: Suyunu çeken pilavın altı kapatıldıktan sonra üzerine bir havlu örtülürse pilav daha güzel demlenir.

[ML® Karnabaharlı Pilav için tıklayın](#)

