



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLAV

3 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı pirinç
2 domates
3 bardak su
Tuz

Pirinçleri ayıklayıp bir tepsiye koyun, üzerlerinde ılık su gezdirin. Bir çorba kaşığı tuz serpin, ununu salıncaya, şişinceye kadar dinlenmeye bırakın. Su soğuyuncaya kadar geçen sürede yağı eritip rende domatesi pişirin. Domates yoksa, salça da kullanabilirsiniz.

Tuzunu ve suyunu koyup kaynatın bu arada pirinci bol suyla, yıkayıp süzün ve kaynayan suya katın, biraz karıştırın. Daha sonra ateşin altını kısın, suyunu çekinceye kadar, dibini tutturmadan pişirin. Bir havlu peçete geçirdiğiniz tencere kapağını kapayıp çok kısık ateşte 20-25 dakika demlenmeye bırakın. Karıştırıp servis yapın.

[ML® Şehriyeli Domatesli Pilav için tıklayın](#)

