



## DOMATESLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 adet büyük boy domates  
1 çorba kaşığı margarin  
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye margarin ve domatesi ilave edin, domates suyunu çekene kadar kavurun. Pirinci ilave edip, kavurmadan 3 su bardağı suyu ve tuzunu ekleyin, kısık ateşte pişirin. 30 dakika pilavınızı demlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Erişmeli Sahur Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "can siper" tarafından gönderildi. 14.11.2016