



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu (veya su)
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
Tuz

1 kaşık tereyağını pilav tenceresinde eritip, rendelediğiniz domateslerin suyunu çekinceye kadar kavurun. Pirinci ayıklayıp güzelce yıkayın ve kavurduğunuz domateslerin üzerine dökün. Yeterince tuz ilâve edip pirinçleri de kavurun. 3 su bardağı sıcak et suyunu tencereye katıp kalan 1 çorba kaşığı tereyağını da ilâve edin. Kısık ateşte pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin. Pilavı 20-25 dakika kadar dinlendirip karıştırarak servis yapın.
