



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DOMATESLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
3 çorba kaşığı tereyağı  
3 su bardağı olgun domates ya da 1 su bardağı domates suyu  
Tuz  
Karabiber

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkararak rendeleyin. Pilav tenceresine yağ koyup domates suyu, ya da rendesini ilave edin ve birlikte pişirin. Pilav suyunu ölçülü olarak ekleyip tuz atın ve kaynamasını bekleyin. Bir taşım kaynadıktan sonra ıslatılarak yıkanıp süzölmüş pirinci salın. Sade pilavda olduğu gibi pişirin. Kavurma yöntemini tercih ediyorsanız, yağla pirinci kavurun, kaynar suyu ekledikten sonra domates suyu, ya da çekirdekleri çıkarılmış rendelenmiş domatesleri koyup pişirin. 15 dakika dinlendirip karıştırın ve sıcak servis yapın.

Not: Domates suyu kullandığınız takdirde pişirme suyunu 1 bardak azaltın.

---