



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ PİLAV

### Malzeme

- 75 g (5 çorba kaşığı) Sana 125 g
- 1 büyük soğan
- 450 g konkâse domates
- Tuz
- 400 g (2 su bardağı) pirinç

### Hazırlanışı

Ön hazırlık olarak et suyunu bir taşım kaynatıp sıcak olarak bir kenarda saklayın. Soğanları ince ince doğrayın. Pirinci ayıklayın. Bir tencereye koyup üzerine 4 parmak aşacak kadar ılık su katın. 2 çorba kaşığı tuzu katıp, bir kez karıştırdıktan sonra birkaç saat bir kenarda dinlendirmeye bırakın. Pirincin suyunu süzdürüp, nişastasını tamamen atması için en az 3-4 defa yıkayıp tekrar süzdürün.

Bir tencereye 1 çorba kaşığı Sana'yı eritin. Yağ kızınca soğanları ilave edip, hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Konkâse domatesi ilave edin. Domatesler iyice suyunu verene kadar ara sıra karıştırarak pişirin. Sıcak et suyunu ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Bir taşım kaynatın. Tenceredeki karışımı tel süzgeçten geçirin, süzdürün. Son bir kez daha bir taşım kaynatın.

Domatesli et suyu kaynar kaynamaz pirinci ilave edin ve karıştırın. 2-3 dakika harlı ateşte kaynatın. Ateşi kısın. Ufak bir kapta kalan Sana'yı eritin. Eritilmiş Sana'yı pilavın üzerine döküp, pirinci bir kere daha karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. Pilavı ağır ateşte 5 dakika pirinçler suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirin. Kapağını açarak pilavın üzerine bir yağlı kâğıt veya bez örtün, tekrar kapağı kapatıp bir kenarda pilavı 20 dakika demlenmeye bırakın. Demlenmiş pilavı son bir kez daha karıştırıp, önceden ısıtılmış tabaklara aktarın, sıcak servis yapın.