



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİLAV

Malzemeler :

Pilavlık Pirinç 1 Kg

Tuz

Pilavlık Pirinç 800 MI

Karabiber

Komili Riviera zeytinyağı 1/2 Su Bardağı

Soğan (ince kıyılmış)

Rendelenmiş Domates 600 Gr

YAPILIŞI:

1- Pirinci ayıklayın. Bir kaba koyup üzerine 4-5 parmak aşacak kadar ılık tuzlu su ilave edin. Pirinci bu suda 1 saat dinlendirin. Nişastasını atması için pirinçleri birkaç kez yıkayıp süzün.

2- Et veya tavuk suyunu bir taşım kaynatın. Tuzunu ve karabiberini kontrol edin.

3- Tencerede 4 çorba karışı Komili Riviera zeytinyağını kızdırın. Zeytinyağ kızınca soğanları atıp, pembeleşinceye kadar kavurun. Rendelenmiş domatesleri ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Kaynar et suyunu katarak iyice karıştırın ve bir taşım kaynatın. İnce bir süzgeçten temiz bir tencereye süzün.

4- Domatesli et suyunu bir kez daha kaynatın. Pirinçleri ilave edip karıştırın. Harlı ateşte pirinçler suyunu biraz çekip göz göz oluncaya kadar pişirin.

5- Kalan margarini bir kaptan eritin. Pilavın üzerine gezdirin. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını sıkıca kapatın. Pilavı kısık ateşte istenilen diriliğe göre 10 dakika pişirin. Ateşten alın. Yağ kızınca tencereye pirinci katın, karıştırın ve kapağını kapatın. Ateşi kısıp pilavı yaklaşık 15 dakika pirinçler iyice suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten alın.

6- Pilavı demlendirmek için tencerenin kapağını açıp ağzına yağlı kağıt koyun ve kapağı kağıdın üzerine kapatın. Pilavı bu şekilde yaklaşık 20 dakika dinlendirin. Bir kez karıştırarak servis yapın.