



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİRİNÇ PİLÂVI

1/2 kg pirinç
3 bardak et suyu veya su
2 büyük domates
4 çorba kaşığı margarin
4 çorba kaşığı sadeyağ
1 çorba kaşığı tuz

Bir tepsinin içinde pirinçler ayıklanır, sonra pirinçler yayılır ve üzerine tuz serpilerek sıcak su dökülür. Su soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakılır. Su soğuyunca, pirinçlerden durulmuş bir su çıkıncaya kadar 4 - 5 defa soğuk suda yıkanır ovalanır ve iyice süzülür. Bir tencereye ölçülere göre sadeyağ, margarin konulur, hafif kızdırılır ve buna su, ya da et suyu ve tuz ilâve edilerek tencere kaynatılır ve kaynamakta olan bu suya kabukları ve çekirdekleri çıkarılarak, küçük doğranıp, bir kuşanede 6 - 8 dakika pişirilen 2 büyük domates (veya salçası) ilâve edilir. Tepsideki ayıklanmış ve yıkanmış pirinçler katılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Pirinçler suyunu çekince kapağı açılır ve üzerine bir peçete ve bunun üzerine de kapağı konur. Tencere yeniden gayet hafif bir ateş üzerine oturtularak yarım saat demlendirilir, iyice alt üst edilerek karıştırıldıktan sonra servis yapılır.