



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİLAV

50 Gr Sana Klasik
3 adet domates
Aldığı kadar kekik
Aldığı kadar tuz
2 Su Bardağı pirinç (yıkamış, süzölmüş)

Margarin tencereye alınır. Rendenmiş domates ilave edip suyunu çekene kadar kavurun. Üzerine pirinçler ilave edilir. Pirincin cinsine göre 1-1,5 veya 1-2 oranında kaynar su ekleyin. Tuz ve kekik katılır. Güzelce karıştırılır ve kapağı kapatılarak kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pişince altı kapatılıp demlenmeye bırakılır.
