



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 3 Bardak su veya et suyu
- 2 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 2 Bardak PİRİNÇ
- 4 Adet Domates

öncelikle pirinçlerimizi en az 15 dk tuzlu suda bekletelim. Diğer tarafta tencereimize domatesleri rendeliyoruz, içine sana margarini ve sıvıyağı ilave edelim, domatesler suyunu çekene kadar pişirelim. Domatesler suyunu çekince pirinçlerimizi ilave edip, 5 dk kavuruyoruz. Pilavın suyunu ve tuzunu ilave edip orta ateşte kaynayana kadar pişirelim, kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirelim. 15 dk demlendikten sonra servis yapalım.