



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLAV

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 su bardağı pirinç
1 tane büyük boy domates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su veya et /tavuk suyu

Pirinçleri ılık suda 15 dk bekleterek kırmadan yıkayınız.
Pirinçlerin nişastasının giderilmesi için ılık suda bekletmek gerekir. Yıkarken elle çok temas ederse kırılarak pişerken birbirine yapışır.
Domatesleri rendeleyerek yağla birlikte suyunu çekene kadar kavurunuz ve üzerine pirinçleri ekleyiniz.
Pirinçleri kavurmadan 3 bardak su ekleyin.
5 dk harlı, 5 dk orta, 5 dk çok kısık ateşte pişiriniz.
Pilavı 15 dk demlendiriniz.
Pilavı şekillendirerek tabağa koyunuz.
Pilavınızı şekillendirmek amacıyla kâseyi ıslatıp pilavı kâseye koyabilir ve tabağa ters çevirebilirsiniz.

