



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİLAV

MALZEMESİ:

1+ 1/2 bardak pirinç
4 orta boy domates (ufak doğranmış)
2 1/2 bardak et veya tavuk suyu
8 çorba kaşığı SANA Tuz, karabiber

Pirinç ayıklayıp bir tepsiye koyun. 1 çay kaşığı tuz katın ve üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip, soğumasını bekleyin. Soğuyan pirinç birkaç kez yıkadıktan sonra iyice süzüp bir kenarda bekletin. Kabukları soyulmuş, ufak doğranmış domatesleri SANA'da 3 dakika kadar devamlı karıştırarak öldürün. Et suyu, tuz, biber ilave edip 2 dakika kadar kaynatın. Et suyu kaynarken pirinçleri katın, sadece bir defa karıştırıp, kapağını kapatın ve yüksek hararete 5 dakika pişirin. Sonra ateşi iyice kısıp, pirinçler suyunu iyice çekinceye kadar 15 dakika pişirin. Ateşten alın; kapağını kaldırın, tencereyi bir peçete ile örterek tekrar kapağını kapatın. Bu şekilde 40 dakika kadar ılık bir yerde demlendirin. Pirinçleri zedelemeyen servis tabağına aktarın servis yapın.