



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DOMATESLİ PİLAV (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

2 su bardağı baldo pirinç  
4 adet domates (kabukları soyulmuş, küp küp kesilmiş)  
sıcak su (pirinçleri haşlamak için)  
oda ısısında su (pirinçleri pişirmek için)  
2 yemek kaşığı sıvıyağ (arzuya göre tereyağı)  
tuz

Pirinçleri ayıklayıp nişastasız gidene kadar iyice yıkadıktan sonra üzerlerini geçecek kadar sıcak suyla 30 dk. haşlayın. Pilav tenceresine sıvıyağı ve küp küp doğranmış domatesleri alın ve 3-4 dk. pişirin. Pirinçleri ve tuzu ekleyip tahta kaşıkla harmanlayın ve kaşığın tersiyle pirinçleri düzleyin. Üzerlerini aşacak kadar oda sıcaklığında su koyup orta ateşte ağzı kapalı olarak pişirin (domatesler de su saldığından çok su koyarsanız pirinçler lapa olur). Su kaynadığında ateşin altını kısın ve pirinçler suyu çekene kadar pişirin. Piştikten sonra tencerenin kapağını kaldırıp temiz bir bez ya da kağıt havlu serin, kapağı kapatıp 15 dk. demlenmeye bırakın.