



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI

2 Su bardağı pilavlık pirinç
3 Adet orta boy domates
100 gr tereyağı
3 su bardağı sıcak su
1 tablet tavuk suyu (isteğe bağlı) veya et suyu

Domatesleri kalın dipli bir tencereye rendeleyin.
Sıcak su, tereyağı, tuz ve tavuk tabletini ilave edin.
Kaynayınca önceden yıkayıp süzdüğünüz pirinci koyup karıştırın.
Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Üzerine temiz bir peçete koyup 15-20 dakika dinlendirin.
Üzerini taze çekilmiş karabiber ile süsleyerek sıcak olarak servis yapın.

NOT: Türkiye'nin her bölgesinde pişirilen bir yemektir. Et ve sebze yemeklerinin yanında garnitür olarak servis yapılır.

[ML® Bohçada Pilav için tıklayın](#)

