



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pirinç 2 Su bardağı

Su 4 Su bardağı

Tereyağı 1 Yemek kaşığı

Domates 2 Orta boy

Tuz

Domatesler yıkanıp rendelenir. Tereyağı tencerede kızdırılıp üzerine domates rendesi konulup iyice kavrulur. Kavrulmuş domatese tuz ve su ilave edilip kaynatılır. Kaynamakta olan suya yıkanmış pirinç konulup önce birkaç dakika harlı ateşte kaynatılır. Sonra kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Suyu çekince ateşten alınıp kaşıkla karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır.

