



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ SALMA PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı domates rendesi
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinç ılık suya ıslatılır, 1 saat bekletilir. Bu arada tencereye tereyağı konur, eriyince domates rendesi ve tuz ilave edilir. Rengi değişene kadar pişirilir. Pirinç yıkanır, süzülür ve domatese eklenir. Kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve 10 dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına emici kağıt konur. Yarım saat dinlendirilir.
