



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ VE LOR PEYNİRLİ PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Domates Suyu
- 3 Diş Sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı Knorr Acıso
- 1 Yemek Kaşığı Şeker
- 1 Su Bardağı Kahvaltılık Lor Peyniri
- 1 Su Bardağı Taze Fesleğen
- 1 Çorba Kaşığı Çörekotu

Geniş bir kaseye koyduğunuz baldo pirinci limonlu ılık suda 15 dakika bekletin.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u, domates suyunu, şekeri, Knorr Acıso'yu ve sarımsağı derin bir sos kabında el blenderi yardımı ile iyice karıştırın.

Pilav tencerenize sıvı Becel'i ekleyin ve yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri tahta kaşık yardımı ile hafifçe yağda çevirin.

Üzerine Knorr Tavuk Bulyon'lu domates suyunu ekleyin ve pilavınızı düşük ateşe alıp kapağını kapatın.

20 ila 25 dakika sonra ocağın altını kapatın ve pilavınızı 5 dakika dinlenmeye bırakın.

Fesleğenleri ince ince doğrayın.

Servis tabağına aldığınız pilavı üzerine taze lor peyniri, çörek otu ve fesleğen ilave ederek servis edin.

