



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DOMETESLİ SALMA PİLAV

4 bardak baldo pirinç  
150 gram tereyağ  
6 adet domates  
bir miktar maydanoz

Pirinci ayıklayın. Yıkayıp, tuzlu ılık suda ıslatın. Bir saat sonra süzün. Domatesleri rendeleyip yağda kavurun. 4 bardak kemik suyunu ilave edin. Kaynayınca süzölmüş pirinci kaynayan suya koyun. Hafif ateşte pişirin. Suyunu çekince söndürün. (15 dakikada çeker.) Ve ağzını açmadan 20 dakika da dinlendirin. Maydanozunu doğrayın. Servis yapın.