



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYUNA PİLAV

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı rendelenmiş domates

2 su bardağı pirinç

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Et suyu

Tuz

Toz şeker

Pirinçlerin üzerine kaynar su ve tuz döküp nişastalarını salmalarını bekliyoruz. Pilav tenceresinde zeytinyağı ve tereyağını eritiyoruz, rendelenmiş domatesleri ekleyip suyunu çekene kadar iyice pişiriyoruz. Bu aşamada biraz tuz ve şeker atıyoruz. Domatesler iyice suyunu çekince, pirinçleri süzuyoruz ve domatesin içine ilave edip beraber kavuruyoruz. Kavrulan domatesli pirinçlerin üzerine iki parmak geçecek kadar et suyu ilave ediyoruz. Suyunu çekince demlenmeye bırakıyoruz.

