



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DOMATESLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
3 kaşık tereyağı
2 adet domates
Tuz

Tencere içine bir kaşık yağ koyarak kabuğunu ve çekirdeğini ayıkladığınız domatesleri rendeleyiniz. Üzerine dört su bardağı et suyunu ilâve ederek kaynatınız. Bir saat sıcak tuzlu suda bıraktığınız pirinçleri yıkayıp kaynayan suyun içine koyunuz. Arasına kaşıkla karıştırınız. Suyunu çekince ateşi hafifletiniz. Kalan iki kaşık yağ tavada kızdırarak pilava dökünüz. Ateşten indirdikten sonra tencerenin ağzına temiz bir bez örtüp kapağını kapatınız.Yarım saat kadar demlendikten sonra servis yapınız.
